



# آموزش مسئولین فنی

# قوانین و دستور العمل

به تاریخ بیست و هشتم تیرماه ۱۳۴۶

شماره ۴۲۲۰ مورخ ۴/۵/۴۶

### **((قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی))**

ماده ۱- مرتکب هر یک از اعمال زیر در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به مجازاتهای مقرر در این قانون محکوم خواهد شد.

۱- عرضه یا فروش جنسی به جای جنس دیگر.

۲- مخلوط کردن مواد خارجی به جنس به منظور سوء استفاده.

۳- عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردی که تعیین فرمول و رعایت آن همچنین تعیین استاندارد و رعایت آن الزامی باشد.

۴- فروش و عرضه جنس فاسد و یا فروش و عرضه جنسی که موعده مصرف آن گذشته باشد.

۵- به کار بردن رنگها و اسانسها و سایر مواد اضافی غیرمجاز در مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی و یا لوازم بازی کودکان.

۶- ساختن مواد تقلبی خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی.

ماده ۲ اصلاحی - ارتکاب هر یک از اعمال مذکور در ماده یک حسب مورد مستوجب یکی از مجازاتهای زیر خواهد بود:

۱- در مواردی که مواد مذکور در ماده یک به دست مصرف کننده نرسیده یا این که مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی نگردد مجازات مرتکب سه ماه تا یک سال حبس جنحه ای خواهد بود که در هر حال سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه ۲ از دو تا پنج سال محکوم خواهد شد.

۲- در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب بیماری مصرف کننده یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یک ماه باشد مجازات مرتکب شش ماه تا دو سال حبس جنحه ای خواهد بود و هر گاه مدت معالجه بیشتر از یک ماه باشد.

مجازات مرتکب یک سال تا سه سال حبس جنحه ای است و در هر دو مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده

مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از سه سال تا ده سال محکوم خواهد شد.

۳- در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب نقص یکی از اعضای مصرف کننده گردد مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص سه تا ده سال حبس جنایی درجه یک است و در این مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از پنج سال تا ده سال محکوم می شود.

۴- در صورتی که مصرف مواد بهداشتی یا آرایشی موجب نقص زیبایی یا کراهت منظر شود مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص یا کراهت یک تا سه سال حبس جنحه ای خواهد بود و در این مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده آن با مواد خارجی به حبس جنایی درجه دو از دو سال تا ده سال محکوم خواهد شد.

تاریخ بیستم آبانماه ۱۳۴۶

شماره ۵۵۷۸ مورخ ۴۷/۸/۲۹

### قانون اصلاح ماده ۲ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و تبصره آن

ماده واحده - در ماده ۲ قانون مواد خوردنی آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۱۳۴۶ و تبصره آن اصلاحات ذیل بعمل می آید:

الف عبارت ( ارتکاب هر یک از اعمال مذکور در ماده یک طبق نتایج و آثار حاصل از آن بشرح ذیل مستلزم مجازات خواهد بود). از ماده حذف و بجای آن عبارت ذیل گذاشته می شود:

تقلبات مذکور در ماده یک بر حسب مورد، مستلزم یکی از مجازاتهای زیر خواهد بود.

۱- در مواردی که مواد تقلبی مذکور در ماده یک بدست مصرف کننده نرسیده یا اینکه مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی نگردیده مجازات مرتکب سه ماه تا یکسال حبس تأدیبی خواهد بود.

ب - شماره های ردیف ۱ و ۲ و ۳ و ۴ ماده ۲ به ۲ و ۳ و ۴ و ۵ تبدیل می شود.

ج - عبارت (در مورد بندهای ۱ و ۲ و ۳ این ماده مجازات شروع بجرم حداقل مجازاتهای مذکور در این ماده است)

د - تبصره ذیل ماده ۲ بشرح زیر اصلاح میشود:

(در مورد بندهای ۲ و ۴ و ۳ و ۵ این ماده مرتکب علاوه بر کیفر حبس به پرداخت غرامت از پنج هزار تا یکصد هزار ریال و محرومیت از اشتغال به کسب یا کار مربوط به مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی از یک سال تا سه سال محکوم خواهد شد.)

قانون فوق مشتمل بر یک ماده که در تاریخ روز دوشنبه ششم خرداد ماه ۱۳۴۶ به تصویب مجلس سنا رسیده بود در جلسه روز پنجشنبه نهم آبانماه یکهزار و سیصد و چهل و هفت شمسی مورد تصویب مجلس شورای ملی قرار گرفت.

ماده ۳ اصلاحی - در صورتی که مصرف مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی منجر به فوت مصرف کننده گردد مجازات سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده اعدام است و در سایر موارد مذکور در ماده یک در صورتی که منجر به فوت شود مجازات مرتکب سه سال تا پانزده سال حبس جنایی درجه یک است.

تبصره ۱- مرتکب هر یک از جرایم مذکور در این ماده و ماده ۲ این قانون علاوه بر کیفر مقرر جز در مورد اعدام به پرداخت جزای نقدی از بیست هزار ریال تا پانصد هزار ریال و محرومیت از اشتغال به کسب یا کار مربوط به مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی از یک تا سه سال محکوم خواهد شد.

تبصره ۲- در تمام موارد مذکور در این قانون هر گاه معلوم شود که مواد تقلبی با علم اطلاع مدیر یا صاحب مؤسسه یا کارگاه ساخت تهیه یا با مواد خارجی مخلوط شده است اشخاص مذکور به همان مجازاتی که برای مباشر عمل مقرر است محکوم خواهد شد.

ماده ۴- در هر مورد که در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مواد سمی بحد غیر مجاز باشد دادگاه مرتکب را برحسب مورد به حداکثر مجازاتهای مذکور در ماده ۲ محکوم خواهد نمود.

ماده ۵ - رقابت مکارانه در مورد مواد موضوع این قانون از طرف هر کس مشمول بند الف ماده ۲۲۴ قانون کیفر عمومی خواهد بود.

ماده ۶ - هرگاه در نتیجه بی احتیاطی یا بی مبالاتی یا عدم مهارت تهیه کننده یا سازنده یا فروشنده یا عرضه کننده یا هر یک از عاملین آنها مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به صورتی در آید که مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یک ماه باشد مجازات اشخاص مذکور برحسب مورد دو ماه تا شش ماه تأدیبی خواهد بود و در صورتی که مدت معالجه زائد بر یک ماه باشد مرتکب به حداکثر مجازات حبس مذکور در این ماده و تأدیه غرامت از ۵۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰ ریال محکوم می شود.

ماده ۷ - از تاریخ تصویب این قانون تأسیس هرگونه کارخانه یا کارگاه تهیه مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی منوط به تحصیل پروانه از وزارت بهداری و در مورد کارخانه ها پروانه تأسیس نیز از وزارت اقتصاد است. شرایط صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره مؤسسات مزبور در آئین نامه ای که به وسیله وزارت بهداری تهیه میشود تعیین خواهد گردید.

تبصره - مسئولیت فنی کارخانه های مواد خوردنی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به عهده افرادی خواهد بود که در فنون پزشکی، داروسازی، دامپزشکی، رشته های تغذیه، شیمی و علوم تجربی دارای درجه تحصیلی دانشگاهی از لیسانس به بالا باشند و با توجه به رشته های مربوط (مواد خوردنی و آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی) درجه تحصیلی رشته تخصصی و میزان تجربه لازم برای مسئولیت فنی مؤسسات فوق الذکر که به موجب آئین نامه ای که بوسیله وزارت بهداشتی تهیه می شود تعیین خواهد شد.

ماده ۸- حکم این ماده با حکم ماده ۲۱ قانون مقررات امور پزشکی و دارویی و خوراکی و آشامیدنی مصوب سال ۱۳۳۴ ادغام و تکمیل گردیده، به صورت ماده ۲۴ قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت در آمده است.

متن ماده ۲۴ قانون مزبور به شرح زیر است:

به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اجازه داده می شود وجوهی را در ازاء صدور و تمدید و اصلاح مجوز ورود و ساخت دارو، مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و مواد اولیه و بسته بندی آنها و تجهیزات پزشکی و صدور پروانه برای مسئولین فنی آنها، صدور و تمدید پروانه مطب، پروانه مؤسسات پزشکی و مسئولین فنی آنها اعم از بیمارستان، درمانگاه، آزمایشگاه، رادیولوژی داروخانه و مؤسسات وابسته به حرف پزشکی، صدور پروانه های دائم و موقت پزشکی، داروسازی، دندانپزشکی و مامائی صدور و اصلاح و تمدید پروانه کارخانه های داروسازی، مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی و تجهیزات و ملزومات پزشکی و دندانپزشکی و آزمایشگاه، اجرای آزمایشات مربوط به آزمایشگاههای تشخیص طبی و حق آزمایش فرآورده ها و مواد آزمایشگاهی و دارویی، خوراکی، آشامیدنی، بهداشتی و آرایشی و بیولوژیک و کنترل کیفی انواع تجهیزات و دستگاهها و ملزومات پزشکی و دندانپزشکی و فرآورده های بیولوژیک ساخت داخل، استاندارد نمودن نقشه ها و صدور پروانه تاسیس بیمارستان و مراکز بهداشتی و درمانی و معاینات شورای عالی پزشکی و معاینه مشمولان وظیفه بر مبنای تعرفه هایی که به پیشنهاد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و تأیید سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور به تصویب هیأت وزیران می رسد از آنها دریافت و به حساب درآمدهای اختصاصی قوانین بودجه سنواتی واریز نماید.

معادل مبالغ مزبور پس از واریز به خزانه داری کل از محل اعتبار درآمد اختصاصی قوانین بودجه سنواتی در اختیار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی قرار می گیرد. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی موظف است معادل وجه واریزی را حسب مورد از طریق ابلاغ اعتبار در اختیار دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی و واحد های ذی ربط قرار دهد تا طبق قوانین و مقررات مربوط هزینه گردد.

تبصره ۱ - کارگاههایی که فرآورده های خود را با علامت و بسته بندی مشخص بصورت بازرگانی عرضه میکنند مشمول این قانون نخواهند بود.

تبصره ۲- متن این تبصره به صورت ماده ۱۳ قانون وصول برخی از درآمدهای دولت و مصرف آن در موارد معین مصوب سال ۱۳۷۳ درآمده است.

متن ماده ۱۳ قانون مزبور به شرح زیر است:

به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اجازه داده می شود بر مبنای تعرفه هایی که تهیه و به تصویب هیأت وزیران می رساند برای آزمایش فرآورده ها و مواد آزمایشگاهی تشخیص طبی و کنترل کیفی دستگاه ها و قطعات وارداتی و ساخت کشور و بیولوژیک ساخت داخل، حق آزمایش دریافت و به درآمد عمومی کشور واریز نماید. صد در صد (۱۰۰٪) مبالغ واریزی فوق از محل اعتباری که به همین منظور در قانون بودجه هر سال منظور می شود در اختیار این وزارتخانه قرار خواهد گرفت تا جهت تأسیس، تکمیل و توسعه آزمایشگاههای مرجع تشخیص طبی هزینه نماید.

تبصره ۳- فهرست کارخانجات و کارگاه های مشمول این قانون از طرف وزارت بهداشتی تهیه و پس از تصویب کمیسیونهای بهداشتی مجلسین آگهی خواهد شد.

ماده ۹- تهیه کنندگان و سازندگان و وارد کنندگان مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی و آرایشی که نوع مؤسسات آنها در آگهی وزارت بهداشتی قید خواهد شد و در تاریخ تصویب این قانون و آئین نامه های اجرایی آن مشغول بکار هستند مکلفند ظرف ۶ ماه از تاریخ انتشار آگهی تقاضای پروانه بهداشتی از وزارت بهداشتی بنمایند. به تقاضاهای رسیده در کمیسیون فنی مرکب از ۳ نفر اشخاص صلاحیتدار به تعیین وزارت بهداشتی رسیدگی و ظرف ۶ ماه تصمیم کمیسیون بر رد یا قبول تقاضا صادر خواهد شد.

هرگاه در موعد مقرر تقاضای صدور پروانه نشود و یا کمیسیون تقاضای صاحب مؤسسه را رد نماید به دستور دادستان مؤسسه موقتاً تعطیل خواهد گردید.

از دستور مزبور تا ۱۰ روز پس از ابلاغ می توان به دادگاه شهرستان شکایت نمود و دادگاه خارج از نوبت به شکایت رسیدگی کرده و رأی می دهد، رأی مزبور قطعی است.

تبصره آئین نامه های اجرایی مواد ۸ و ۹ بوسیله وزارت بهداشتی تهیه و پس از تصویب کمیسیونهای بهداشتی مجلسین به مورد اجرا گذارده خواهد شد.

ماده ۱۰- رد تقاضای صدور پروانه مانع از آن نیست که صاحب مؤسسه با رعایت مقررات ماده ۸ مجدداً تقاضای صدور پروانه بهداشتی وساختن نماید.

ماده ۱۱ - در مؤسسات داخلی که نوع آنها از طرف وزارت بهداشتی معین و صورت آن منتشر میگردد صاحبان آنها مکلفند طبق دستور وزارت بهداشتی مشخصات لازم را در مورد هر نوع فرآورده بخط فارسی خوانا روی بسته بندی یا ظرف محتوی جنس قید نمایند. در مواردی که فرمول محصول یا مواد ترکیبی طبق تقاضای سازنده فرمول بایستی محفوظ بماند باید فرمول محصول را قبلاً به وزارت بهداشتی تسلیم و شماره پروانه آن را روی بسته بندی ذکر نماید. متخلفین از مقررات این ماده به پرداخت غرامت از ۵۰۰۰ تا ۲۰۰۰۰ ریال محکوم خواهند شد.

ماده ۱۲ وزارت بهداشتی مکلف است فهرست رنگها و اسانسها و سایر مواد قابل افزودن به مواد خوردنی یا آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و همچنین نوع جنس ظرف مورد استفاده در صنایع مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و اسباب بازی را آگهی نماید. افزودن موادی که در آگهی ذکر نشده باشد به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و اسباب بازی بدون اجازه از وزارت بهداشتی و همچنین بکار بردن مواد سمی بصورت و میزان غیر مجاز در سفید کردن و پاک کردن و شفاف کردن یا رنگ آمیزی ظروف غذایی یا پوشش و بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی ممنوع است و مجازات سازندگان یا تهیه کنندگان مواد موضوع این ماده در صورتیکه مستلزم مجازات شدیدتری نباشد حبس تأدیبی از ۴ ماه تا ۶ سال خواهد بود.

ماده ۱۳ تخلف از مقررات بهداشتی نظیر عدم رعایت بهداشت فردی، وضع ساختمانی، وسایل کار ممنوع است و مستوجب مجازات می باشد. مقررات بهداشتی مربوط به مراکز تهیه و تولید، نگهداری، توزیع، فروش و حمل و نقل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی در آئین نامه اجرائی این ماده تعیین خواهد شد. تخلف از مقررات مذکور مستوجب مجازاتهای بازدارنده از بیست و پنج هزار (۲۵۰۰۰) تا پانصد هزار (۵۰۰۰۰) ریال جریمه نقدیه ازای هر مورد نقص مقررات بهداشتی خواهد بود. میزان مجازاتهای یاد شده براساس نرخ تورم (هر سه سال یک بار) بنا به اعلام بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران و تأیید هیأت وزیران قابل افزایش است.

ماموریتی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت بهداشتی اماکن و مراکز موضوع این ماده تعیین می شوند مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر موارد تخلف با تنظیم گزارشی به مسؤول بهداشت محل معرفی نمایند. مسؤول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش به صاحب مرکز و یا مسؤولین مربوطه اخطار می نماید تا نسبت به رفع نواقص بهداشتی در مهلت تعیین شده اقدام کند در صورت عدم رفع موارد تخلف، دستور تعطیل محل و مهر و موم و یا لاک و مهر آنرا صادر نماید و پس از برطرف شدن نواقص و تأیید مسؤول بهداشت محل از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موم خواهد شد. در تمام موارد مذکور پرونده جهت رسیدگی به دادگاه صالحه ارجاع می گردد.



مقررات بهداشتی، وظایف و مسئولیتهای مسؤول بهداشت محل و مامورین نظارت مدت زمانهای لازم برای رفع نواقص بهداشتی و سایر امور مربوطه در اجرای این ماده واحده در آئین نامه اجرایی این قانون مشخص خواهد شد.

تبصره ۱- صاحبان مراکز مزبور در صورتی که اقدامات انجام شده را خلاف قانون و مقررات مربوطه بدانند می توانند به مراجع قضائی صالح شکایت نمایند.

تبصره ۲- مامورین انتظامی موظفند در تمام مراحل اجرای عملیات بازرسی، تعطیل و مهر و موم یا لاک و مهر کردن محل، همکاری لازم را با مأموریت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به عمل آورند.

تبصره ۳- آئین نامه اجرایی این قانون توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تدوین می گردد.

قانون فوق (ماده ۱۳) مشتمل بر ماده واحده در جلسه علنی روز یکشنبه مورخ سیزدهم آذر ماه یکهزار و سیصد و هفتاد و نه مجلس.

ماده ۱۴ - کلیه مواد تقلبی یا فاسد یا موادی که مدت مصرف آنها منقضی شده باشد بلافاصله پس از کشف توقیف میشود هر گاه وزارت بهداشتی یا مؤسسات مسئول دیگر گواهی نمایند که مواد مکشوفه جهت برخی از مصارف انسانی یا حیوانی یا صنعتی قابل استفاده است ولی نگاهداری آنها امکان ندارد مواد مکشوفه به دستور دادستان شهرستان با اطلاع صاحب کالا و با حضور نماینده دادستان شهرستان بفروش می رسد و وجوه حاصل تا ختم دادرسی و صدور حکم قطعی در صندوق دادگستری تودیع خواهد شد و هر گاه گواهی شود که مواد مکشوفه قابلیت مصرف انسانی یا حیوانی یا صنعتی ندارد فوراً بدستور دادستان معدوم میشود.

در کلیه موارد فوق و همچنین در مورد اسباب بازی و ابزار و آلات جرم دادگاه طبق ماده ۵ قانون مجازات عمومی تعیین تکلیف مینماید و اگر قبلاً بفروش رسیده باشد در مورد وجوه حاصل از فروش نیز تعیین تکلیف خواهد کرد.

درآمد حاصل از اجرای این ماده به مصرف تأسیس و توسعه و تکمیل آزمایشگاههای تحقیق و کنترل مواد غذایی خواهد رسید.

ماده ۱۵ - کسانیکه مواد مذکور در ماده ۱۴ را خریداری می نمایند باید منحصراً برای مصارفی که از طرف وزارت بهداشتی یا مؤسسات مسئول دیگر تعیین گردیده معامله نمایند یا بکار برند والا برحسب مورد به مجازاتهای مذکور در این قانون محکوم خواهند شد.

ماده ۱۶- از تاریخ تصویب این قانون ترخیص مواد غذایی یا بهداشتی یا آرایشی از گمرک بهر شکلی و کیفیتی به منظور بازرگانی یا تبلیغاتی با رعایت مقررات عمومی علاوه بر دارا بودن گواهی بهداشتی و قابلیت مصرف از کشور

مبدأ مستلزم تحصیل پروانه ورود از وزارت بهداشتی است و واردکننده نیز مکلف است برای تحصیل پروانه مزبور فرمول مواد و همچنین موادی که برای نگاهداری به آنها اضافه شده به وزارت بهداشتی تسلیم نماید.

ماده ۱۷ - کلیه جرائم مندرج در این قانون از جرائم عمومی محسوب است.

ماده ۱۸ - دولت مأمور اجرای این قانون است.

قانون بالا مشتمل بر ۱۸ ماده و ۶ تبصره که در تاریخ روز دوشنبه ۶۲ تیرماه یکهزار و سیصد و چهل و شش شمسی به تصویب مجلس سنا رسیده بود در جلسه روز پنجشنبه ۲۲ تیرماه یکهزار و سیصد و چهل و شش شمسی مورد تصویب مجلس شورای ملی قرار گرفت.

در اجرای ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۴۶ و تبصره فوق آئین نامه مربوط به شرایط صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره مؤسسات مذکور در قانون شرایط احراز مسئولیت فنی آنها و همچنین شرایط صدور مجوز ورود مواد مشمول قانون، دستورالعمل اجرایی ساخت و ورود در ۲۶ ماده و ۱۵ تبصره توسط وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تصویب گردید.

به شماره ۸۰۳۸ / مورخ ۱۳۸۷/۱۱/۱۹

### **دستورالعمل اجرایی ساخت و ورود مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و مکمل های غذایی رژیمی**

این دستورالعمل باستناد مواد ۷، ۱۲، ۱۶، قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۴۶ و بندهای ۱۱، ۱۲، ۱۳ و ۱۷ ماده یک قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مصوب سال ۱۳۶۷ به تصویب رسید:

### **بخش اول ساخت و نگهداری**

ماده ۱- موادی که برای خوردن، آشامیدن، آرایش، بهداشت پوست، مو، ناخن و نظافت انسان مصرف میشود و مکملهای غذایی و رژیمی، مواد اولیه، افزودنی و نیز ظروف و بسته بندی مواد مذکور و موادی که در تماس مستقیم با فرآورده های فوق هستند و همچنین رنگ ها و افزودنیهای مورد مصرف در ظروف و اسباب بازی کودکان و کلیه موادی که در ارتباط با موارد فوق به تشخیص اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که هر ساله فهرست آنها اعلام میگردد و می تواند سلامت مصرف کننده را تحت تأثیر قرار دهد و محل های نگهداری اقلام مذکور مشمول این آئین نامه است.

ماده ۲ - متقاضیان تاسیس کارخانه و یا کارگاه یا محل های نگهداری موظفند قبل از هرگونه اقدام به احداث و تجهیز واحد تولیدی و نگهداری، از ضوابط فنی و بهداشتی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و رعایت حریم از منابع آلاینده اطلاع حاصل نموده و برابر ضوابط موجود که از طریق وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به دستگاههای ذیربط و دانشگاههای علوم پزشکی اعلام خواهد شد و با کسب نظر متخصصین امر و بر اساس آن اقدام نمایند.

ماده ۳ - متقاضیان اخذ پروانه بهره برداری کارخانه یا کارگاه یا محل های نگهداری مشمول قانون موظفند پس از اخذ مجوزهای لازم از مراجع ذیصلاح، مدارک لازم که از طرف اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی تعیین و اعلام می شود را تکمیل و به همراه درخواست صدور پروانه بهره برداری کارخانه یا کارگاه مورد نظر به واحدهای ذیربط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ارائه نمایند.

تبصره: اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مکلف است نسبت به تدوین و اطلاع رسانی ضوابط فنی و بهداشتی و نیز مدیریت ایمنی و سلامت اقلام تولیدی واحدهای مشمول قانون به نحو مقتضی اقدام نماید. همچنین ضوابط فنی و بهداشتی لازم را به اطلاع مراجع ذیصلاح صدور مجوز تولید صنعتی برساند.

ماده ۴ - کارگاهها، واحدهای تولیدی، بسته بندی و محلهای نگهداری محصولات بومی و سنتی که محصول خود را با علامت و بسته بندی مشخص بصورت بازرگانی عرضه می کنند به تشخیص اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مشمول اخذ شناسه نظارت کارگاهی بوده که ضوابط مربوطه توسط اداره کل مذکور تهیه و ابلاغ خواهد یافت.

ماده ۵ - صدور، اصلاح، تمدید، تعلیق و ابطال پروانه بهره برداری کارخانجات، کارگاهها و محل های نگهداری و همچنین کارگاههای دارای شناسه نظارت مشمول این آئین نامه، بر اساس ضوابط الحاقی موضوع این آئین نامه خواهد بود.

ماده ۶ - بمنظور استفاده از ظرفیت مازاد واحدهای تولیدی دارای پروانه های بهداشتی و همچنین تولید سفارشی در داخل و یا خارج از کشور، مناطق آزاد تجاری و صنعتی ویژه اقتصادی، اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی موظف است نسبت به تدوین ضوابط مربوط به آنها اقدام و به نحو مقتضی به مؤسسات ذیربط ابلاغ نماید.

ماده ۷ - مسئولین ذیصلاح کارخانجات، کارگاهها و محلهای نگهداری اقلام مشمول قانون و این آئین نامه موظفند همزمان یا پس از اخذ پروانه بهره برداری نسبت به معرفی فرد واجد شرایط بر اساس ضوابط اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به همراه مدارک مورد نیاز جهت تصدی مسئولیت فنی موسسات

مذکور، به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اقدام نمایند تا پس از بهره برداری و در حین تولید در چارچوب شرح وظایف مسئول فنی عمل نماید.

تبصره: شرایط احراز صلاحیت مسئول فنی و ضوابط صدور، تمدید، تعلیق و ابطال پروانه مسئول فنی و جانشین وی، همچنین شرح وظائف مسئول فنی و شرایط پذیرش پایان خدمت و جایگزینی مسئول فنی به موجب ضوابط الحاقی این آئین نامه خواهد بود.

ماده ۸ - حضور مسئول فنی در زمان تولید در کارخانجات، کارگاهها و محلهای نگهداری اقلام مشمول قانون و این آئین نامه الزامی بوده و در صورت عدم حضور مسئول فنی موسسات مذکور حق فعالیت نخواهند داشت.

ماده ۹ - چنانچه فعالیت موسسات موضوع قانون و این آئین نامه بیش از یک نوبت کاری باشد باید بازای هر نوبت کاری اضافه یک نفر مسئول فنی واجد شرایط دیگر بکار گرفته شود.

ماده ۱۰ - مسئول فنی موظف است ضمن حضور فعال و سرپرستی و تأیید امور تولید و نگهداری، نسبت به نظارت بر شرایط فنی و بهداشتی موسسات مشمول قانون، ارزیابی و تأیید تأمین کنندگان مواد اولیه، کنترل کیفی و بهداشتی مواد اولیه مورد مصرف و محصولات تولیدی، قبل از عرضه به بازار، کنترل کیفی و بهداشتی محصول در سطح عرضه، جمع آوری محصولات نامنتطب از سطح عرضه و سایر موارد ابلاغ شده از سوی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اقدام، مستند سازی و گزارش عملکرد موردی و ماهیانه را کتباً به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام نماید.

ماده ۱۱ - مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری ندارد و در صورت بیماری، مسافرت و غیبت او، کارفرما یا مسئول فنی موظف است به جای وی یک نفر واجد شرایط را قبل از غیبت مسئول فنی به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معرفی نماید.

ماده ۱۲ - معاونت های غذا و دارو دانشگاهها و دانشکده های علوم پزشکی کشور موظفند حداقل یکبار در سال موسسات مندرج در قانون و این آئین نامه را بازدید و گزارش امور موسسات مذکور را از نظر فنی و بهداشتی براساس دستورالعمل مربوطه کنترل نموده و به اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ارسال نماید.

ماده ۱۳ - واحدهای مشمول قانون و این آئین نامه مکلفند برای کنترل مواد اولیه و محصولات تولیدی خود دارای آزمایشگاه مجهز و مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بوده و یا بنا به تشخیص وزارت مذکور

یکی از آزمایشگاههای همکار یا مجاز مورد تائید اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو، کنترل امور مربوط به مواد اولیه و محصولات آن ها را تعهد و تأمین نمایند.

ماده ۱۴ - بمنظور بررسی و صدور پروانه های بهداشتی ورود و ساخت اقلام مشمول این قانون و همچنین مشورت و همکاری های فنی در اجرای مقررات مربوط به مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی و مکملهای غذایی و رژیمی کمیته ای بنام کمیته فنی متشکل از پنج نفر شامل ۱- معاون غذا و دارو ۲- مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ۳- مدیر کل آزمایشگاه کنترل غذا و دارو ۴- یک نفر عضو هیئت علمی مرتبط ۵ - یک نفر مطلع از صنعت برای مدت دو سال به پیشنهاد معاون غذا و دارو توسط وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی منصوب خواهند شد.

تبصره ۱- ریاست کمیته مذکور با معاون غذا و دارو خواهد بود رئیس و اعضاء کمیته تا تجدید انتصاب آنها کماکان بکار خود ادامه خواهند داد.

تبصره ۲- دبیر کمیته فنی مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی خواهد بود و مصوبات کمیته توسط وی ابلاغ خواهد شد.

تبصره ۳- به تشخیص معاونت غذا و دارو بخشی از وظایف کمیته فنی قابل واگذاری به کمیته های فنی در دانشگاهها و دانشکده های علوم پزشکی کشور است که به ریاست معاونت غذا و داروی دانشگاه یا دانشکده و با ترکیب ۷ نفر عضو شامل ۱- معاون غذا و دارو دانشگاه ۲- مدیر نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ۳- مدیر آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ۴- عضو هیئت علمی مرتبط ۵ - نماینده تشکل صنفی مسئولین فنی ۶- نماینده صنعت ۷- کارشناس مطلع به پیشنهاد معاونت غذا و دارو دانشگاه... و توسط رئیس دانشگاه یا دانشکده مربوطه به مدت ۲ سال منصوب خواهند شد.

ماده ۱۵ وظایف کمیته فنی عبارت است از:

۱- تصمیم گیری در خصوص صدور، تعلیق و ابطال پروانه های بهداشتی تولید، نگهداری، ورود مواد و فرآورده های موضوع این دستورالعمل.

۲- ارائه نظر مشورتی در خصوص ضوابط و دستورالعمل های اجرایی نسبت به آنها.

ماده ۱۶ - کمیته فنی میتواند برای تنظیم پیش نویس آئین نامه ها و همچنین بحث و شور درباره وظایف محوله به خود، کمیته های فرعی از کارشناسان رشته های مختلف مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و مکملهای غذایی و رژیمی تشکیل دهد که ریاست هر یک از آن کمیته های فرعی با یکی از اعضای اصلی باشد.

## بخش دوم - ورود

ماده ۱۷ - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای صدور پروانه ورود موضوع ماده ۱۶ قانون نظارت بر مواد خوراکی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی و به منظور تأیید شرایط بهداشتی محصولات وارداتی مشمول این قانون نسبت به ثبت منبع و محصول اقدام می نماید.

ماده ۱۸ - ثبت منبع: تأیید شرایط فنی و بهداشتی واحد تولیدی خارج از کشور بر اساس مستندات ارائه شده و یا بازدید بعمل آمده توسط کارشناسان وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و یا گزارش شرکتهای بازرسی بین المللی تأیید صلاحیتشده براساس ضوابط اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی است.

تبصره ۱: شرکتهائی تولیدی خارجی که دارای نظام جامع کیفیت و ایمنی برای کلیه شعبات خود هستند در صورتی که نظام جامع کیفیت و ایمنی آنها به تأیید اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی برسد در صورت ثبت منبع یکی از شعبات خارجی آنها، کلیه شعبات ثبت شده تلقی می گردد و برای ثبت هر محصول از هر منبع بر اساس ضوابط اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اقدام خواهد شد.

تبصره ۲: به اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اجازه داده میشود به منظور ارزیابی اولیه و یا ادواری واحدهای تولیدی خارج از کشور از شرکتهای بازرسی بین المللی که صلاحیت آنها بر اساس ضوابط تدوین شده به تأیید رسیده است استفاده نماید.

ماده ۱۹ - ثبت محصول: تأیید فرمولاسیون، ویژگیها و ایمنی فرآورده تولیدی از یک منبع ثبت شده براساس استانداردهای ملی، بین المللی و یا ضوابط و مقررات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است و ضوابط اقلام مشمول ثبت منبع محصول و گروه بندی آنها هر سال از طرف معاونت غذا و دارو ابلاغ می شود.

ماده ۲۰ - برای اقلامی که ثبت منبع و محصول شده اند اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به منظور تسهیل در امر واردات، پروانه بهداشتی ورود با مدت اعتبار حداکثر پنج سال، براساس ضوابط مربوطه صادر خواهد نمود.

تبصره: با توجه به نتایج پایش های انجام شده و بررسی عملکرد منبع و نماینده، اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی می تواند هر زمان ورود اقلام ثبت شده را مغایر ضوابط بهداشتی بداند نسبت به تعلیق و یا ابطال پروانه ورود پس از تصویب در کمیته فنی اقدام نماید.

ماده ۲۱ - وارد کنندگان اقلام مشمول قانون موظفند نسبت به معرفی فرد واجد شرایط بر اساس ضوابط اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به همراه مدارک مورد نیاز جهت تصدی مسئولیت فنی مربوط

به واردات، به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اقدام نماید تا قبل از ثبت منبع و ثبت سفارش بازرگانی و ترخیص و نحوه مصرف محموله ها از نظرات تخصصی مسئول فنی بر اساس ضوابط اداره کل مذکور استفاده نماید و پس از ثبت منبع و در حین واردات نیز بر اساس شرح وظایف مسئول فنی مسئولیت نظارت بر امور مذکور را بر عهده خواهد داشت.

تبصره: شرایط احراز صلاحیت مسئول فنی و ضوابط صدور، تمدید، تعلیق، ابطال پروانه مسئول فنی و همچنین شرح وظائف مسئول فنی و شرایط پذیرش پایان خدمت و جایگزینی مسئول فنی برحسب ضوابط الحاقی این آئین نامه خواهد بود.

ماده ۲۲- وظایف مسئول فنی عبارتند از: نظارت بر شرایط فنی و بهداشتی واحد تولیدی خارج از کشور، کنترل کیفی و بهداشتی محصول در زمان نگهداری، قبل از عرضه به بازار و در سطح عرضه، جمع آوری محصولات نامنطبق از سطح عرضه، امحاء و یا مرجوع نمودن محصولات نامنطبق تحت نظارت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، تائید مصرف و عرضه اقلام وارداتی، نمونه برداری بر اساس ضوابط مربوطه و تحویل نمونه به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی حسب مورد، نگهداری نمونه های شاهد تا پایان تاریخ انقضاء، نظارت بر چسب گذاری محصول بر اساس ضوابط مربوطه قبل از عرضه و سایر موارد ابلاغ شده از سوی اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و ضمائم این آئین نامه، اقدام و ضمن مستند سازی، گزارش عملکرد موردی و ماهیانه را کتبا به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام نماید.

تبصره ۱: در هر صورت مسئولیت کامل اجرای ضوابط ابلاغی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در خصوص ایمنی و کیفیت فرآورده های وارداتی به عهده وارد کننده بوده و مسئول فنی موظف است گزارش فوری موارد عدم رعایت ضوابط فنی بهداشتی را به اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و یا معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه اعلام نماید.

تبصره ۲: نظارت بر ایمنی و کیفیت مواد اولیه و محصولات نهائی وارداتی توسط واحدهای تولیدی به عهده مسئول فنی آن واحده می باشد.

تبصره ۳: آن دسته از واحدهای تولیدی که نظام ایمنی و سلامت آنها به تائید وزارت بهداشت برسد، در صورت تقبل مسئولیت از طرف کار فرما و مسئول فنی، می توانند رأساً نسبت به ثبت سفارش بازرگانی، ترخیص و مصرف مواد اولیه مورد استفاده در خطوط تولیدی خود، براساس ضوابط تدوین شده در اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اقدام نمایند.

ماده ۲۳ تسهیلاتی که در وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی پس از صدور پروانه بهداشتی ورود برای اقلام ثبت شده در نظر گرفته میشود به شرح زیر می باشد:

گشایش و ثبت سفارش این محصولات می تواند رأساً توسط وزارت بازرگانی صورت گیرد.

محموله های وارداتی با مجوز وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به صورت مستقیم از گمرک ترخیص و حمل شده و در صورت تعهد کار فرما و مسئول فنی، همزمان با صدور مجوز ترخیص و مصرف، نمونه برداری تصادفی و کنترل کیفیت انجام خواهد شد.

از دومین محموله وارد شده گواهی بهداشت قابلیت مصرف در کشور مبدأ صادره و یا تائید شده توسط مقام ذیصلاح کشور تولید کننده در طول مدت اعتبار پروانه بهداشتی ورود نیاز به تصدیق سفارت جمهوری اسلامی ایران در کشور مبدأ را ندارد.

تبصره: وارد کنندگانی که اقلام آنها مشمول ثبت محصول نمی باشند در صورت درخواست ثبت اختیاری، پس از ثبت اقلام، میتوانند از تسهیلات فوق بهره مند شوند.

ماده ۲۴ تصدیق سفارت جمهوری اسلامی ایران در هر یک از کشورهای اتحادیه اروپا برای گواهی بهداشت صادره در یکی از کشورهای اتحادیه اروپا قابل قبول است.

ماده ۲۵ در صورت وجود کشور ذینفع، ارائه تصویر گواهی بهداشت کشور تولید کننده که لاک و مهر شده به اصل گواهی بهداشت صادر شده از کشور ذینفع، با تائیدیه سفارت جمهوری اسلامی ایران در آن کشور مورد قبول است.

تبصره: در صورت ورود مواد اولیه توسط واحدهای تولید کننده داخلی گواهی بهداشت و قابلیت مصرف در کشور مبدأ صادره از کشور ذینفع مورد تایید که فهرست آنها متعاقباً از طرف اداره کل اعلام خواهد شد قابل قبول خواهد بود.

ماده ۲۶ - فهرست اقلام مواد اولیه که مشمول ثبت منبع و محصول هستند هر سال توسط معاونت غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی جهت اجراء ابلاغ خواهد شد.

بدیهی است ترخیص و مصرف این اقلام خارج از این فهرست برابر ماده ۲۶ قانون انجام خواهد شد.



تبصره ۱: صدور مجوز واردات مواد اولیه و فرآورده های مشمول این آئین نامه با توجه به شرایط و نیاز کشور در صورت تصویب کمیته فنی بصورت مقطعی و موردی بدون انجام مراحل ثبت منبع و محصول با ارائه مدارک و مستندات لازم و تاییدیه آزمایشگاههای معتبر بلامانع است.

این دستورالعمل اجرائی در ۲۶ ماده و ۱۵ تبصره در مورخ ۱۳۸۷/۱۱/۱۷ توسط وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تصویب شده و از تاریخ تصویب لازم الاجرا می باشد.

وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

### آئین نامه اجرائی ماده ۷ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

شماره: ۱/۵۴۲

تاریخ: ۱۳۴۷/۴/۱۱

### آئین نامه های اجرائی قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی (مصوب خرداد و تیرماه ۱۳۴۷)

در اجرای ماده ۷ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۴۶ و تبصره فوق آئین نامه مربوط به شرایط صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره مؤسسات مذکور در قانون و همچنین در شرایط احراز مسئولیت فنی آنها در چهارده ماده و یک تبصره به شرح زیر تصویب می گردد.

### آئین نامه اجرائی ماده ۷ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ماده ۱- موادی که برای خوردن، آشامیدن، آرایش و بهداشت پوست و مو و ناخن و نظافت انسان مصرف میشود و یا مواد افزودنی به مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بسته بندی بهداشتی و نیز ظروف و بسته بندی مواد مذکور در قانون و همچنین رنگ های مورد مصرف در ظروف و وسایل و بسته بندی لوازم بازی کودکان مشمول این آئین نامه است.

ماده ۲- پروانه تأسیس: متقاضیان پروانه تأسیس کارخانه ها و کارگاه های مذکور در قانون موظفند قبل از سفارش کارخانه یا کارگاه خود پرسشنامه ای را که از طرف وزارت بهداشت تهیه و در اختیار متقاضیان گذارده خواهد شد تکمیل و به ضمیمه پیشنهاد و تأسیس کارخانه یا کارگاه مورد نظریه وزارت بهداشتی تسلیم نمایند.

ماده ۳- پروانه بهره برداری: دارنده پروانه تأسیس باید پس از ایجاد کارخانه یا کارگاه مشخصات کامل آن ها را تعیین و ضمن معرفی مسئول فنی به وزارت بهداشتی ارسال و تقاضای پروانه بهره برداری نماید.

تبصره - برگ اعلام قبولی مسئول فنی با رونوشت شناسنامه و رونوشت آخرین مدرک تحصیلی و دو قطعه عکس ۴×۶ او باید ضمیمه تقاضای فوق باشد.

ماده ۴- مسئول فنی باید دارای یکسال سابقه کار و تجربه در یکی از مؤسسات علمی یا تحقیقاتی یا صنعتی یا آزمایشگاهی در رشته مربوط باشد و در غیر اینصورت تعهد نماید که ضمن انجام کار دوره یکساله تعلیماتی را که به این منظور از طرف وزارت بهداشتی دائر خواهد شد با موفقیت به گذراند.

ماده ۵- اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی موظف است تقاضاها را به ترتیب وصول در دفتر ثبت و به ترتیب تاریخ وصول تقاضا، متخصصین فنی خود را جهت بازبینی کارخانه ها یا کارگاه ها اعزام دارد.

متخصصین فنی نتیجه رسیدگی را ضمن اظهار نظر صریح در فرم مخصوصی که در اختیارشان گذارده می شود تنظیم و ظرف یک هفته به سازمان مرکزی ارسال خواهند داشت تا در صورت واجد بودن شرایط لازم ظرف ۱۰ روز پروانه مربوطه را صادر و در صورتیکه ایراد یا نظردیگری باشد نیز باید قبل از انقضای این مدت مشروحاً به متقاضی اعلام گردد.

ماده ۶- کارخانه ها و کارگاههای موجود مکلفند ظرف مدت شش ماه با رعایت مقررات قانون و این آئین نامه درخواست صدور پروانه نمایند. اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی تقاضاهای واصله را مورد رسیدگی قرار داده و در صورت انطباق با مقررات ظرف مدت یکماه پروانه لازم صادر و نظر اصلاحی و تکمیلی خود را ظرف همان مدت به متقاضی ابلاغ خواهد نمود. تا طی مهلتی که از شش ماه تجاوز نخواهد کرد نسبت به اصلاح و رفع نقائص مربوطه اقدام نماید و در غیر اینصورت مادام که اقدامات تکمیلی و اصلاحی بعمل نیامده و پروانه صادر نگردیده از ادامه کار آن کارخانه یا کارگاه جلوگیری خواهد شد.

ماده ۷- اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی موظف است لااقل یکبار در سال مؤسسات مندرج در قانون را بازدید و گردش امور کارخانه را از نظر فنی و بهداشتی کنترل نماید.

ماده ۸- وظایف مسئول فنی بقراردیل است:

الف- در موقع ساختن و ترکیب مواد مورد نظر شخصاً حضور داشته و امور مربوطه را سرپرستی نماید والا پروانه اش بمدت سه ماه لغو می گردد.

ب - از هرگونه تغییر اساسی که در شرایط تأسیس یا بهره برداری کارخانه یا کارگاه حاصل می شود وزارت بهداشتی را مطلع نماید.

پ - نظرات فنی و بهداشتی خود را کتباً بکارفرما گزارش دهد و کارفرما موظف به انجام نظرفنی و بهداشتی مذکور میباشد.

درغیراینصورت مسئول فنی جریان امر را به اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اطلاع میدهد تا رسیدگی و تصمیم لازم اتخاذ شود.

ماده ۹- مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری ندارد و در صورت بیماری یا مسافرت و غیبت او کارفرما موظف است به جای مشارالیه یک نفر واجد شرایط به وزارت بهداشتی معرفی نماید.

ماده ۱۰- سازندگان و تهیه کنندگان مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که فهرست آنها از طرف وزارت بهداشتی آگهی خواهد شد مکلفند برای کنترل محصولات خود دارای آزمایشگاه مجهزی متناسب با کارخانه یا کارگاه مربوطه باشند و در صورتیکه حجم تولیدات آن ها اقتضای نگاهداری آزمایشگاه اختصاصی نداشته باشد باید یکی از آزمایشگاه های مورد تأیید وزارت بهداشتی انجام کنترل امور مربوطه آن ها را تعهد و تأمین نمایند.

ماده ۱۱- پروانه بهره برداری و مسئولیت فنی متخلفین از این آئین نامه ( جز در مورد بند الف ماده ۸ که حکم خاصی دارد ) برای بار اول به مدت یکماه و در صورت تکرار به مدت سه ماه لغو خواهد شد.

اداره نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی موظف است لااقل یکبار در سال مؤسسات مندرج در قانون را بازدید و گردش امور کارخانه را از نظر فنی و بهداشتی کنترل نماید. در صورت لغو پروانه مسئول فنی کارفرما موظف است فوراً مسئول فنی دیگری معرفی نماید.

ماده ۱۲- کمیته فنی برای مشورت و همکاری های فنی در اجرای مقررات راجع به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی کمیته ای بنام کمیته فنی مرکب از پنج نفر از کارشناسان مربوطه برای مدت دو سال از طرف وزیر بهداشتی انتخاب خواهند شد.

ریاست کمیته بایکی از صاحب منصبان وزارت بهداشتی خواهد بود. رئیس و اعضاء کمیته تا تجدید انتخابات آنها کماکان بکار خود ادامه خواهند داد.

ماده ۱۳- وظایف کمیته فنی به شرح ذیل است:

الف - اشتراک مساعی و دادن نظرات و مشورتهای فنی به تقاضای اداره کل نظارت بر مواد غذایی.

ب- رسیدگی و اظهار نظر نسبت به درخواستها راجع به تأسیس کارخانه ها یا کارگاه های مذکور در قانون و همچنین مدارک مربوط به مسئولین فنی که از طریق اداره کل نظارت بر مواد غذایی به کمیته ارسال میشود.

ماده ۱۴- کمیته میتواند برای تنظیم آئین نامه ها و همچنین بحث و شور درباره وظایف محوله به خود، کمیته های فرعی از کارشناسان رشته های مختلف مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی تشکیل دهد که ریاست هر یک از آن کمیته های فرعی با یکی از اعضای اصلی باشد و نیز رؤسای کمیته های فرعی ممکن است اشخاصی را برای مشاوره در کمیته فرعی دعوت نمایند.

### آئین نامه اجرائی ماده ۸ و ۹ قانون خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ماده ۱- مراکز ساخت و یا تهیه و یا نگهداری مواد مشمول ماده ۵ و ۲ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی بشرح

زیر تعیین میگردد:

۱- مواد خوردنی و آشامیدنی

الف: فرآورده های گوشتی

ب: فرآورده های ماهی و پرندگان

ج: شیر و فرآورده های آن

د: غذاهای تقویتی

ه: فرآورده های انواع میوه

و: فرآورده های سبزی های خوردنی

ز: انواع چربی ها و روغن های خوراکی

ح: فرآورده های غلات

ط: انواع شیرینی و قند

ی: نوشابه های الکلی و غیرالکلی

ک: شربت ها و ترشی ها و فرآورده های آنها

ل: چای و کاکائو و قهوه و مشابهین و فرآورده های آنها

۲- مراکز تهیه و ساخت مواد آرایشی و بهداشتی

الف: مواد آرایشی و تقویت کننده ها

ب: مواد بهداشتی و تنظیفی

ج: گندزداها و حشره کشها

۳- متفرقه

الف: ظروف و بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و مراکز ساخت آنها

ب: مراکز نگهداری مواد خوردنی و آشامیدنی و سردخانه ها

د: ظروف تهیه و تولید و ساخت و پخت مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی

ماده ۲ - وزارت بهداشتی فرآورده ها و بسته بندی و همچنین کارخانجات و کارگاه های مشمول قانون را به ترتیب اهمیت بهداشتی و به تدریج که سازمان نظارت و کنترل بر مواد غذایی و آرایشی آماده میشود برای اطلاع عموم آگهی خواهد کرد.

ماده ۳ - تمیز بین کارگاه و کارخانه های مشمول قانون مواد خوراکی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی طبق نظر کمیسیونی خواهد بود مرکب از نمایندگان وزارت بهداشتی، وزارت اقتصاد، وزارت کار و امور اجتماعی و وزارت تولیدات کشاورزی و مواد مصرفی که در وزارت بهداشتی تشکیل می گردد.

ماده ۴ - درآمد حاصل از صدور پروانه ها برای توسعه و تکمیل آزمایشگاههای مواد غذایی و تأمین کادرفنی و تمام وقت کردن آزمایشگاهها طبق بودجه ای که به پیشنهاد اداره کل نظارت بر مواد غذایی به تصویب وزارت بهداشتی میرسد به مصرف خواهد رسید.

آئین نامه فوق مشتمل بر چهار ماده در تاریخ روز پنج شنبه دوازدهم خرداد ماه یک هزار و سیصد و چهل و هفت  
کمیسیون بهداری

مجلس شورای ملی و در جلسه روز شنبه ۲۵ خرداد ماه ۱۳۴۷ کمیسیون بهداری مجلس سنا به استناد تبصره ۳ ماده ۸  
تبصره ذیل ماده ۹ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به تصویب رسید.

### آئین نامه مقررات بهداشتی

در اجرای ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۱۳۴۶ این آئین نامه شامل ۴۴  
ماده و ۱۱ تبصره را تصویب مینماید.

فصل اول: بهداشت فردی

ماده ۱- کلیه کارگران و اشخاصی که در اماکن عمومی و مراکز تهیه توزیع نگهداری و فروش مواد غذایی انجام  
وظیفه می نمایند موظفند که کارت معاینه پزشکی در محل کار خود داشته باشند.

تبصره ۱- کارفرمایان موظف هستند که قبل از استخدام اشخاص کارت معاینه پزشکی آنان را مطالبه و در محل  
کسب نگاهداری نمایند.

تبصره ۲- کارت معاینه پزشکی منحصرأ از طرف ادارات بهداری هر محل صادر خواهد شد.

نوع و مدت اعتبار کارت فوق را که از یکسال تجاوز نخواهد کرد وزارت بهداری تعیین خواهد نمود.

ماده ۲- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی مربوط به نظافت را نموده و به دستورهائی که از طرف  
دستگاه های مسئول وزارت بهداری داده میشود عمل نمایند.

ماده ۳- اشخاصی که در محل پخت یا آشپزخانه کار میکنند باید ملبس به کلاه و روپوش سفید باشند و روپوش سایر اشخاص مصرح در ماده ۱ باید به رنگ روشن و تمیز باشد.

ماده ۴- صاحبان و متصدیان اماکن مشمول این آئین نامه موظفند جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.

ماده ۵- هر کارگر موظف به داشتن حوله و صابون تمیز اختصاصی میباشد.

ماده ۶- کارگرانی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه مواد غذایی سروکار دارند درحین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصاً از مشتری نخواهند داشت.

ماده ۷- در اماکن مذکور در این آئین نامه باید جعبه و کمک های اولیه در محل مناسبی نصب گردد.

ماده ۸- کارگران اماکنی که بموجب فصل دوم آئین نامه ملزم بداشتن دوش آب سرد و گرم میباشد و یا با پخت سروکار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

#### **فصل دوم وضع ساختمانی اماکن عمومی و مراکز تهیه و تولید توزیع نگهداری و فروش مواد غذایی**

ماده ۹- کف باید شامل شرایط زیر باشد.

الف- از جنس قابل شستشو باشد.

ب- صاف و بدون فرو رفتگی یا شکاف و جنس آن طوری باشد که در اثر تردد گرد و غبار ایجاد ننماید.

پ- دارای شیب مناسب به طرف فاضلاب باشد.

ت- مجهز به کف شوی سیفون دار ( شترگلو) باشد.

ماده ۱۰- دیوارها باید دارای شرایط ذیل باشند.

الف- ساختمان دیوار و مصالح آن طوری باشد که از ورود جوندگان و حشرات جلوگیری بعمل آورد.

ب- وضع دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار باشد.

پ- دیوارها باید صاف و بدون فرو رفتگی و شکاف و درز و طاقچه باشد.

ت- دیوار باید به رنگ روشن باشد.

- ماده ۱۱ - سقف ها باید صاف و حتی الامکان مسطح و بدون ترک خوردگی و شکاف و همیشه تمیز باشد.
- ماده ۱۲ - وضع درها و پنجره ها.
- الف - درها و پنجره ها باید بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و قابل شستشو باشد.
- ب - درها و پنجره ها باید طوری باشد که از ورود حشرات به داخل جلوگیری نماید.
- ماده ۱۳ - آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- ماده ۱۴ - دارای سیستم فاضلاب بهداشتی باشد.
- ماده ۱۵ - وضع و تعداد مستراح و دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.
- ماده ۱۶ - برای کارگران باید دستشویی و مستراح مجزا در محل مناسب و شرایط لازم ساخته شود.
- ماده ۱۷ - حمام باید دارای شرایط مندرج در مواد ۹-۱۰-۱۱-۱۲-۱۳-۱۴ این آئین نامه باشد.
- ماده ۱۸ - دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید طوری باشد که حتی الامکان احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
- ماده ۱۹ - محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد. ظروف کثیف از یک دریچه به اینمحل وارد و ظروف تمیز از دریچه های جداگانه وارد آشپزخانه و سالن شود.
- ماده ۲۰ - ظروف باید در ظرف شوئی سه مرحله ای ( شستشو ضد عفونی آبکشی (یا توسط دستگاه های اتوماتیک شسته شود.
- تبصره ۱ - تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.
- تبصره ۲ - ظروف باید با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ماده ۲۱ - قفسه و ویتترین و گنجه ها باید تمیز و عاری از گرد و غبار و مجهز به در شیشه باشد.
- تبصره ۴ - قفسه و ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت باشد.
- تبصره ۵ - فاصله کف آن ها از زمین از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد.
- ماده ۲۲ - پیشخوان و میز کار باید سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.



ماده ۲۳ - سبزی و میوه که در اماکن عمومی به صورت خام در اختیار مشتریان گذارده می شود باید در محل مخصوص شسته و با محلول گند زدائی ضد عفونی گردد و سپس با آب سالم و تمیز آبکشی شود.

ماده ۲۴ - انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق شرایط مواد ۹-۱۰-۱۱-۱۲-۲۱ این آئین نامه باشد.

تبصره ۱ - انبار مواد غذایی نباید مرطوب باشد.

تبصره ۲ - انبار آرد و شکر و سایر مواد غذایی که ایجاب میکند دارای انبار اختصاصی باشد باید مطابق نقشه تصویب شده مقامات بهداشتی احداث شود.

ماده ۲۵ - کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا در سردخانه متناسب نگهداری شود و همچنین در نگهداری آنها در یخچال، زائد بر مدتی که معمولاً غذا در یخچال فاسد نمی شود خودداری گردد.

ماده ۲۶ - تهویه باید بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه و کافی و عاری از بو باشد.

ماده ۲۷ - در فصل گرما حداکثر درجه حرارت اماکن نباید بیشتر از ۴۴ درجه سانتی گراد باشد.

ماده ۲۸ - نور طبیعی و یا مصنوعی باید طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد.

ماده ۲۹ - برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم بشود.

ماده ۳۰ - زباله دان درپوش دار زنگ نزن قابل حمل به تعداد کافی موجود باشد.

تبصره ۱ - زباله دان بزرگ درپوش دار زنگ نزن قابل حمل متناسب با احتیاجات روزانه در محل مناسبی جهت جمع آوری و تخلیه زباله ها گذاشته شود.

تبصره ۲ - زباله دانها باید بعد از تخلیه شسته شود.

ماده ۳۱ - پشه، مگس، حشرات و جوندگان بهیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

ماده ۳۲ - نقشه ساختمان های کلیه اماکن مصرح در آئین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجراء باید به تصویب مقامات مسئول برسد.

ماده ۳۳ - اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی باید واجد شرائط زیر باشند:

الف- در هر اطاق تعداد تختخواب ها باید طوری باشد که برای هر تخت شش متر مربع منظور شود.

ب- تعداد دوش هر طبقه از ساختمان باید مساوی تعداد مستراح ها باشد.

پ- پله باید دارای حفاظ بوده و لغزنده نباشد ارتفاع پله حداکثر ۶۵ سانتیمتر و عرض آن حداقل ۴۴ سانتیمتر باشد.

ماده ۳۴- البسه (مانند حوله، ملحفه، پرده و امثال آنها) باید با دستگاههای اتوماتیک یا در رختشوی خانه که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشتی باشد شسته و خشک و اطو شود.

ماده ۳۵- ایجاد هرگونه حوض یا حوضچه یا پاشوی که در آن آب بصورت راکد باشد ممنوع است.

### فصل سوم- وسائل و لوازم کار

ماده ۳۶- ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیرباشد:

۱- ظروف شکستنی باید تمیز بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.

۲- وسائل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می رود باید سالم، صاف و بدون زنگ باشد.

۳- استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشتی غیر مجاز شناخته و آگهی میشود ممنوع است.

۴- جدار داخلی ظروف مسی باید کاملاً سفید کاری باشد.

۵- ظروف لعابی نباید دارای لب پریدگی باشد.

۶- وسائل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته و تمیز و ضد عفونی شود.

۷- استفاده از گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی ممنوع است.

۸- استفاده از قندان، نمکدان و مشابه آن بدون سرپوش ممنوع است.

۹- وسائل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

ماده ۳۷- سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.

ماده ۳۸- صندلی ها و نیمکت ها باید سالم و تمیز باشد.

ماده ۳۹ - برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه و شمد تمیز و سفید و سالم استفاده شود و تعویض آنها در هر سه روز یکبار اجباری است.

ماده ۴۰ - استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

ماده ۴۱ - استفاده از تختخواب هائی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گود رفتگی فنر باشد ممنوع است.

ماده ۴۲ - استفاده از کاغذ هائی که تمیز نباشد و همچنین کاغذ روزنامه و امثال آن جهت پیچیدن مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۴۳ - ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد. نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری الزامی است.

تبصره ۱ - حتی الامکان کوشش شود از دستگاههای خود کار برای تهیه خمیر استفاده گردد.

### **فصل چهارم طبقه بندی اماکن از لحاظ شمول مواد این آئین نامه.**

ماده ۴۴ - طبقه بندی اماکن از لحاظ شمول این آئین نامه به شرح ذیل است:

۱- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای ماده ۴۳ شامل هتل، متل، مهمانخانه و مسافرخانه و پانسیون و امثال آنها میباشد.

۲- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۱۶-۱۹-۲۰-۲۲ لغایت ۲۵ و مواد ۳۳ و ۳۶ و ۳۹ لغایت ۴۳ شامل حمام ها میگردد.

۳- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۱۵ لغایت ۱۷-۱۹-۲۰-۲۲-۲۳ لغایت ۲۵-۳۳-۳۶-۳۹ لغایت ۴۳ شامل آرایشگاهها می باشد.

۴- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۱۵-۲۰-۲۲-۲۵-۳۳-۳۴-۳۶-۳۹ و ۴۱ شامل نانوائیها می گردد.

۵- کلیه مواد این آئین نامه به استثنای مواد ۱۵ لغایت ۲۰-۲۳-۳۳-۳۴-۳۹-۴۰-۴۱ و ۴۳ شامل محلهای فروش مواد غذایی (از قبیل گوشت فروش، میوه و سبزی فروش، بقالی و عطاری و امثال آنها می باشد).

۱- کلیه مواد این آئین نامه به استثنای مواد ۱۵-۱۷-۲۳-۳۳-۳۴-۳۹-۴۰-۴۱ شامل محلهای تهیه مواد غذایی (از قبیل

ماست بندی، کشت سابی، قند ریزی، شیرینی پزی و نظائر آنها) میباشد.

۱- کلیه مواد این آئین نامه به استثنای مواد ۱۷-۳۳-۳۴-۳۹-۴۰-۴۱-۴۳ شامل محللهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می باشد می شود.

۵- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۱۵ لغایت ۱۷-۳۳-۳۴-۳۹-۴۰-۴۱-۴۲ شامل محللهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی مشتری نیستند می باشد.

وزیر بهداشتی

شماره ۴۷/۱۰/۴-۷/۶۸۰۹

### آئین نامه مجازات تخلف از مقررات بهداشتی

نظر به ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۱۳۴۶ آئین نامه مجازات تخلف و از آئین نامه

مقررات بهداشتی مصوب ۱۹ شهریور ماه ۱۳۴۷ وزارت بهداشتی به شرح زیر تصویب میشود:

ماده ۱- متخلفین از مواد ۱ و ۲ و ۶ تا ۷ روز حبس تکدیوری و پرداخت ۱۰ تا ۵۰ ریال غرامت محکوم خواهند شد.

ماده ۲- متخلفین از مواد ۳ و ۵ و ۸ به ۲ تا ۵ روز حبس تکدیوری و پرداخت ۱۰ تا ۳۰ ریال غرامت محکوم خواهند شد.

ماده ۳- متخلفین از مواد ۴ و ۷ به ۷ تا ..... روز حبس تکدیوری و پرداخت ۱۰۰ تا ۲۰۰ ریال غرامت محکوم خواهند شد.

ماده ۴- متخلفین از مواد مندرج در مواد ۹ الی ۴۶ به ۵ تا ۱۰ روز حبس تکدیوری و پرداخت ۱۰۰ تا ۲۰۰ ریال غرامت محکوم خواهند شد.

ماده ۵- مهلت مقرر در ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی بین ۱۵ روز تا ۲ ماه بسته به نوع کسب میباشد.

وزیر بهداشتی

وزیر دادگستری

قسمتی از مقررات و آئین نامه تنظیم امور اعلانات مصوب هیئت محترم دولت در مورد نحوه تبلیغ مواد خوردنی ،  
آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی:

مقررات عمومی:

ماده ۱- نشر آگهی و تبلیغ به منظور شناساندن و معرفی کالاها، عرضه خدمات و بازاریابی از طریق روزنامه، مجله، رادیو، تلویزیون، سینما، مکاتبه، ویزیتوری و نظائر آن تابع مقررات این آئین نامه خواهد بود.

ماده ۵- در تهیه و تنظیم آگهی ها و نشریات تبلیغاتی نکوهش و افکار خدمات و یا مرغوبیت محصولات دیگران ممنوع است.

ماده ۶- تبلیغاتی که باعث فساد اخلاق و جریحه دار شدن عفت عمومی یا احساسات دینی و ملی شود مطلقاً ممنوع است.

ماده ۷- در مورد آگهی های مربوط به خواص مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باید قبلاً اجازه وزارت بهداشتی تحصیل شود

تبلیغ مربوط به خواص مواد دارویی ممنوع است مگر آنهایی که مستقیماً برای بیمارستانها و پزشکان فرستاده می شود بعد از کسب اجازه از وزارت بهداشتی.

ماده ۸- آگهی نباید متضمن توصیف و ادعا یا تصویری باشد که بطور مستقیم یا ضمناً در مورد کالا و یا خدمات آگهی شده مردم را بفریبند.

ماده ۹- آگهی هایی که برای تبلیغ کودکان تهیه میشود نباید طوری تنظیم شود که موجب فریب آنان بشود و یا از احساسات کودکانه و زود باوری آنان سوء استفاده شود.

شرایط انتشار آگهی:

ماده ۱۱- رعایت شرایط مربوط به انتشار آگهی مذکور در این آئین نامه به عهده مدیران مسئول مؤسسه انتشار دهنده آگهی میباشد مگر آنکه آگهی از طریق مؤسسات نشر آگهی برای انتشار تسلیم گردد. که در این صورت مسئولیت رعایت شرایط مربوط به نشر آگهی و اجرای تکالیف مقرر در این آئین نامه به عهده مدیر مؤسسه مسئول خواهد بود.

## قوانین تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمانی

(مصوب ۶۷/۱۲/۲۳) مجمع تشخیص مصلحت نظام

### تعزیرات تولید، توزیع، فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ماده ۳۱: تولید مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که با علامت و بسته بندی مشخص و به صورت بازرگانی عرضه میگردد طبق فهرست ماده ۱ آیین نامه اجرایی ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی منوط به اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد و تخلف از آن جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم میشود:

مرتب اول - تعطیل واحد تولیدی غیر مجاز بلافاصله و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت

مرتب دوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال با توجه به حجم تولید غیر مجاز

مرتب سوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم، ضبط لوازم تولیدی به نفع دولت.

چنانچه واحد تولیدی مجاز بدون کسب پروانه ساخت اقدام به تولید کالایی نماید:

مرتب اول - تعطیل خط تولید و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت

مرتب دوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال با توجه به حجم تولید.

مرتب سوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم تعطیل واحد تولیدی تا مدت شش ماه

ماده ۳۲-تولید مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد، در صورت تخلف:

مرتب اول- تعطیل تولید تا حضور مسئول فنی و اخطار کتبی با درج در پرونده.

مرتب دوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، ضبط کالای تولیدی به نفع دولت

مرتب سوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

مرتب چهارم - تعطیل واحد تولیدی تا مدت یکسال.

ماده ۳۳- حضور مسئول فنی در کلیه مراحل تولید الزامی بوده و مسئول فنی باید نظارت دائم در امر تولید داشته باشد. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم میشود.

مرتب اول - اخطار کتبی و درج در پرونده مسئول فنی.

مرتب دوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، جریمه نقدی تا مبلغ یکصد هزار ریال.

مرتب سوم - جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبۀ چهارم - تعلیق پروانه مسئول فنی تا شش ماه.

ماده ۳۴- کلیه تولید کنندگان موظفند برچسب اطلاعاتی بر روی کلیه محصولات و فراورده های تولیدی خود الصاق نمایند و شماره پروانه ساخت و مهلت اعتبار مصرف ( تاریخ مصرف ) را نیز روی محصولات ، حسب مورد ، درج نمایند . تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم میشود:

مرتبۀ اول - اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ دویست هزار ریال.

مرتبۀ دوم - جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبۀ سوم - جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

ماده ۳۵- تولید کنندگان مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ملزم به رعایت فرمول تایید شده در پروانه ساخت می باشند. تخلف از مفاد این ماده در صورتی که عدم

رعایت فرمول ساخت بر اساس کاهش مصرف مواد متشکله آن باشد ، از مصادیق کم فروشی و یا گران فروشی محسوب گردیده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم میشود:

الف - گرانفروشی تا مبلغ دو هزار ریال:

مرتبۀ اول - جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال

مرتبۀ دوم - جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش

مرتبۀ سوم - جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال ، نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش

ب - گرانفروشی از مبلغ بیش از دو هزار ریال تا مبلغ پانصد هزار ریال

مرتبۀ اول - جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی.

مرتبۀ دوم - جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش

مرتبۀ سوم - جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش

ج - گرانفروشی از مبلغ بیش از پانصد هزار ریال تا مبلغ پنج میلیون ریال

مرتبۀ اول - جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی

مرتبۀ دوم - جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش

مرتبه سوم - جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی ، نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش .

د - گرانفروشی بیش از پنج میلیون ریال

مرتبه اول - جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی

مرتبه دوم - جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش

مرتبه سوم - جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی ، نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش در صورتیکه مواد اولیه بکار رفته در فرمول ساخت ، از مواد غیر مجاز یا سمی باشد ، متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود.

مرتبه اول - ضبط کالای تولیدی و در صورت سمی یا زیان آور بودن آن ، معدم نمودن کالا

مرتبه دوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول ، جریمه نقدی تا پنج میلیون ریال

مرتبه سوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم تعطیل واحد تولیدی تا یکسال

ماده ۳۸- سازمانهای و شرکتهای وارد کننده و تولید کننده مواد غذایی ، آرایشی و بهداشتی در صورتی می توانند کالای خود را به تولید کنندگان موضوع ماده ۳۱ این قانون عرضه نمایند که واحدهای مذکور دارای مجوز و یا پروانه ساخت معتبر از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشند و متخلفین از مفاد این ماده به مجازاتهای زیر محکوم میشوند:

الف - وارد کنندگان:

مرتبه اول - اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبه دوم - جریمه نقدی از یک میلیون ریال تا ده میلیون ریال

مرتبه سوم - جریمه نقدی تا ده میلیون ریال و لغو کارت بازرگانی به مدت یکسال

ب - تولید کنندگان:

مرتبه اول - اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبه دوم - جریمه نقدی از یک میلیون ریال تا پنج میلیون ریال

مرتبه سوم - جریمه نقدی تا ده میلیون ریال

ماده ۳۹- متصدیان و مسئولین کارخانجات و کارگاهها و مراکز تهیه و توزیع مواد خوردنی آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و ..... ملزم به رعایت ضوابط و مقررات بهداشت محیطی



در محل فعالیت خود می باشند . متخلفین از مفاد این ماده به ازای هر مورد نقص بهداشتی

به مجازاتهای زیر محکوم میشوند:

مرتبۀ اول - جریمه نقدی از مبلغ یکهزار ریال تا پنجاه هزار ریال

مرتبۀ دوم - جریمه نقدی از مبلغ دو هزار ریال تا یکصد هزار ریال

مرتبۀ سوم - جریمه نقدی از مبلغ چهار هزار ریال تا دویست هزار ریال

مرتبۀ چهارم - علاوه بر مجازات مرتبۀ سوم ، زندان از یک تا شش ماه

تبصره - در صورت عدم رفع نقایص بهداشتی در پایان مهلت مقرر ، با لغو پروانه کسب متصدی و یا مسئولین ، محل تعطیل خواهد شد و ادامه کار منوط به اخذ پروانه جدید و رفع نقص می باشد.

استاندارد

## استانداردها و تعاریف :

### \* سیستمها و استانداردهای تضمین کیفیت :

#### استانداردهای ایزو: ISO

ISO ایزو علامت اختصاری International Standard Organization سازمان بین المللی استاندارد است که یک سازمان تخصصی جهت تدوین استانداردهای بین المللی است که در حال حاضر از مجموع سازمانهای ملی حدود ۱۳۰ کشور جهانی تشکیل شده است . محل این سازمان در ژنو و مسئولیت آن تعیین استانداردهای بین المللی است . اهم نکات کلیدی که استانداردهای ایزو از سازمانها و موسسات میخواهد عبارتست از:

۱. آنچه را که انجام می دهند بیان کنند.
۲. آنچه را که بیان می کنند ، تعریف ، توصیف و مکتوب نمایند.
۳. آنچه را که مکتوب می نمایند با نیازهای مشخص شده در استاندارد انطباق دهند.
۴. سوابق را حفظ کنند و بر اساس سوابق صحیح اقدام صحیح بعمل آورند.
۵. کیفیت خدمات و کالا سرلوحه خط مشی مدیریت ارشد هر سازمان باشد.
۶. مشارکت تمامی کارکنان برای دست یافتن به کیفیت جلب و حفظ گردد.
۷. رضایت مشتری را به اعتماد مشتری تبدیل نماید.
۸. از تمامی امور مربوط به سازمان ، مثل مواد ، تجهیزات و کارکنان بنحو شایسته و صحیح برای کار مطلوب و صحیح ، در زمان تعیین شده ، به صورت فراگیر و در جهت تامین و حفظ کیفیت بهره گیری شود.
۹. اصل پیشگیری جایگزین اصل رفع اشکال شود.
۱۰. کیفیت به تضمین کیفیت تبدیل شود.
۱۱. اصل انجام کار از ابتدا و همیشه به صورت صحیح در سر تا سر سازمان برقرار شود.
۱۲. اندیشیدن به کیفیت ، به باور کیفیت و باور کیفیت را به فرهنگ کیفیت بدل سازد.

برخی از این استاندارد ها عبارتند از:

ایزو ۹۰۰۰:

استانداردهای بین المللی سری ۹۰۰۰ از جمله استانداردهایی است که توسط این سازمان تدوین و منتشر شده است. این استانداردها برای اولین بار در سال ۱۹۸۷ منتشر شد. در سال ۱۹۹۴ برای اولین بار بازنگری شد و در دومین بازنگری خود در سال ۲۰۰۰ تلاش شد تا با برطرف نمودن ضعف های موجود در ویرایش ۱۹۹۴، امکان درک بهتر و راحت تر و همچنین مطرح ساختن نکات جدیدی که متضمن هدفمند کردن یک سیستم مدیریت کیفیت می باشند را فراهم آورد.

استانداردهای ایزو ۹۰۰۰ کیفیت را پدیده ای تلقی میکند که دائماً نیازمند نظارت، تکامل و بهبود مستمر میباشد.

در این استانداردها آموزش از اهمیت خاصی برخوردار است. به گونه ای که علاوه بر مدیریت ارشد، تمام کارکنان سازمانی باید بدانند که کوچکترین فعالیت آنها بر روی کیفیت محصول تولید شده موثر میباشد. استانداردهای ایزو ۹۰۰۰ که در رابطه با کیفیت کاربرد دارند عبارتند از:

**۲۰۰۰: ۹۰۰۰ ISO تعریف واژگان**

**۲۰۰۰: ۹۰۰۱ ISO سیستم مدیریت کیفیت**

**۲۰۰۰: ۹۰۰۴ ISO راهنمای بهبود سیستم**

**استاندارد ایزو ۱۴۰۰۱:**

در این استاندارد با پرداختن به موضوعات مختلف در زمینه محیط زیست، زمینه مناسبی را در سازمان ها برای درک مفاهیم محیط زیستی و بکارگیری روشهای متفاوت در طرح ریزی، اجرا و کنترل فرایندهای سازمان در توجه به محیط زیست فراهم می آورد.

**استاندارد ۱۷۰۲۵**

این استاندارد بیانگر خواسته ها و الزاماتی است که در یک آزمایشگاه باید رعایت شود تا بتوان آن را دارای صلاحیت برای انجام آزمایش و صحت نتایج آزمون ارزیابی کرد.

**استاندارد ۱۹۰۱۱:**

در این استاندارد خطوط راهنمای ممیزی سیستم های مدیریت کیفیت و یا محیط زیست مطرح شده است و حاصل یک نگاه مشترک از سوی کارشناسان و متخصصان به نحوه ممیزی سیستم های مدیریت است.

**ایزو ۲۲۰۰۰: مدیریت ایمنی مواد غذایی:**

اولین استاندارد بین المللی صنایع غذایی است که با همکاری و مشارکت سازمان کدکس تدوین شده و دامنه کاربرد آن ، کلیه سازمانهای دخیل در زنجیره عرضه و تقاضای مواد غذایی شامل تولید کنندگان خوراکی دام و طیور ، بخش کشاورزی ، تولید کنندگان تجهیزات ، توزیع کنندگان و خرده فروشان مواد غذایی را در بر میگیرد. این استاندارد بگونه ای تدوین شده است که هر سازمانی بتواند با روش ویژه خود ، فعالیتهای سازمان را در جهت رعایت الزامات این استاندارد طرح ریزی کند . در حقیقت این استاندارد به دست صنعت غذا و مخصوص آن با تکیه بر سیستم تضمین ایمنی مواد غذایی (HACCP) طراحی ، تدوین و اجرا شده است .

سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی - الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی در استاندارد شماره ۲۲۰۰۰ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی عنوان شده است.

### سیستم HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) :

HACCP یعنی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و تعیین نقاط کنترل بحرانی . این سیستم جهت شناسایی نقاطی که احتمال ورود عوامل بیماری زا به زنجیره تولید وجود دارد و نقاطی که می توان عامل بیماریزا را از زنجیره حذف کرد به کار می رود . این سیستم دارای مراحل مقدماتی و آمادگی پنج مرحله ای و اصول هفت گانه می باشد که می بایست به طور دقیق رعایت گردد.

مراحل مقدماتی و آمادگی شامل:

۱. تشکیل تیم یا کمیته HACCP

۲. توصیف محصول و روش عرضه آن

۳. شناسایی مورد مصرف و گروه انسانی مصرف کننده آن

۴. ارائه نمودار خط تولید محصول

۵. تایید نمودار خط تولید در محل

### پس از اجرا مراحل مقدماتی سیستم اصول هفتگانه آغاز میشود که عبارتند از:

۱. فهرست کردن تمامی خطرات احتمالی ، تجزیه و تحلیل خطرات ، تعیین اقدامات لازم برای کنترل

۲. تعیین نقطه کنترل بحران (CCP)

۳. تعیین حد بحران برای هر نقطه CCP

۴. ایجاد یک سیستم پایش برای هر CCP

۵. تعیین اقدامات اصلاحی برای مخاطراتی که احتمال بروز آن می رود

۶. تعیین روشهای اجرایی تایید

۷. برقراری سیستم ثبت گزارشات و مستند سازی

در استاندارد ۴۵۵۷ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران آئین کار استفاده از سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی مطرح شده است.

### اصطلاحات و تعاریف رایج در سیستم HACCP :

#### خطر : Hazard

عامل بیولوژیکی، شیمیایی یا فیزیکی موجود در مواد غذایی یا وضعیت ماده غذایی است که می تواند به طور بالقوه اثر نامطلوب بر سلامتی بگذارد. مواد حساسیت زا نیز از مخاطرات ایمنی مواد غذایی محسوب میشوند.

مخاطرات فیزیکی مانند : هرگونه جسم خارجی در مواد غذایی (شیشه ، فلز ، سنگ ، چوب و پلاستیک و....)

مخاطرات شیمیایی مانند : مواد شیمیایی پاک کننده / سموم دفع آفات نباتی / مواد حساسیت زا / فلزات سمی / پس مانده فعالیت‌های دامپزشکی / سموم فراورده های دریایی / سموم قارچهای سمی / افزودنی های مواد غذایی به میزان بیش از حد مجاز مخاطرات بیولوژیکی مانند : باکتریها / ویروسها / قارچها / انگلها / حشرات زنده

#### حد قابل قبول : Acceptable Level

وجود یک عامل خطر در اندازه ای که احتمال بروز مخاطره ای غیر قابل قبول در سلامتی را موجب نگردد.

#### نقطه کنترل بحرانی : Critical Control Point

مرحله ای است که در آن اعمال روشهای کنترلی برای پیشگیری یا حذف یک خطر ایمنی مواد غذایی یا کاهش آن به سطح قابل قبول الزامی میباشد.

#### حد بحرانی : Critical Limit

بیشترین و یا کمترین حدی که یک پارامتر فیزیکی ، شیمیایی و یا بیولوژیکی در یک نقطه کنترل بحرانی با آن سنجیده می شود تا احتمال بروز یک خطر شناخته شده در سلامت ماده غذایی را به پایین ترین حد کاهش دهد. به عبارت دیگر معیاری است که پذیرفتنی را از ناپذیرفتنی جدا میسازد.

#### پایش : Monitor

عمل انجام یک سلسله مشاهدات یا اندازه گیریهای مربوط به فراسنج های کنترل طبق برنامه ای معین است که به منظور اطمینان از تحت کنترل بودن یک CCP انجام میگردد .

#### انحراف : Deviation

ناتوانی در بر آورده کردن یک حد بحرانی و عدم انطباق با آن در یک نقطه کنترل بحرانی

## اقدامات اصلاحی : Corrective Action

اقداماتی است در جهت اصلاح و بهبود سیستم و در زمانی که نتایج پایش نمایانگر انحراف از حدود بحرانی در نقاط کنترل بحرانی باشد انجام میگیرد.

## اقدامات پیشگیرانه : Preventive Action

اقداماتی است که به منظور پیشگیری از بالفعل شدن یک خطر بالقوه انجام میگیرد . با انجام اقدامات پیشگیرانه یک خطر حذف یا به یک سطح قابل قبول کاهش می یابد.

## تایید : Verification

آزمایشها و روش هایی برای اثبات همخوانی سیستم HACCP پیاده شده با برنامه مدون و تداوم مطلوب برنامه

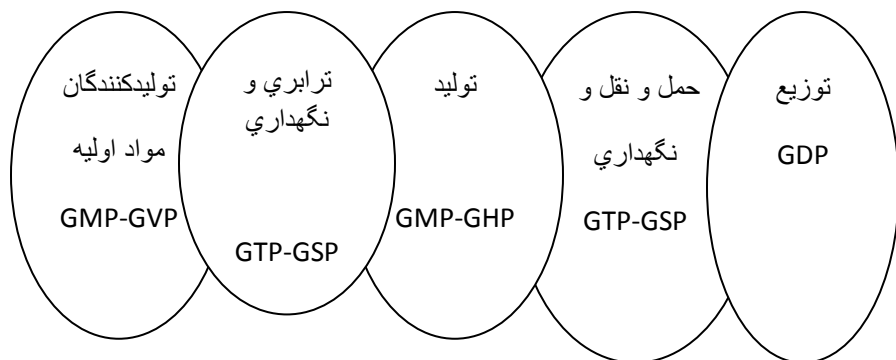
## برنامه پیشینازی : Prerequisite Program (PRP)

شرایط و فعالیتهای اساسی که برای حفظ یک محیط بهداشتی مناسب برای تولید ، جابجایی و فراهم آوری محصولات نهایی ایمن و مواد غذایی ایمن برای مصرف انسان در کل زنجیره غذایی ضروری می باشد.

PRP های مورد نیاز به قسمتی از زنجیره مواد غذایی که سازمان در آن فعالیت می کند و نوع سازمان بستگی دارد .برخی واژه های معادل آن عبارتند از:

GAP	Good Agricultural Practices	روش کشاورزی مطلوب ( صحیح)
GDP	Good Distribution Practices	روش توزیع صحیح
GHP	Good Hygiene Practices	روش بهداشتی صحیح
GMP	Good Manufacturing Practices*	روش ساخت صحیح
GSP	Good Storage Practices	روش انبار نمودن صحیح
GTP	Good Transportation Practices	روش حمل و نقل صحیح
GLP	Good laboratory Practices	روش آزمایشگاهی صحیح
GVP	Good Veterinary Practices	روش دامپزشکی صحیح
GPP	Good Production Practices	روش تولید صحیح
GDP	Good Distribution Practices	روش توزیع صحیح

موارد فوق را می توان بر اساس زنجیره غذا به صورت زیر تعریف نمود:



برای رعایت اصول GMP راهنمای بین المللی ۹۷/۱۳ codex و قسمت ضمائم EEC۹۳/۱۴ مورد استفاده قرار میگیرد. در ایران استاندارد ۱۸۳۶ راهنمای روش های خوب تولید است.

### \* تعریف واژه ها :

#### بهداشت غذایی : Food Hygiene

کلیه شرایط و اقدامات مورد نیاز که برای اطمینان از ایمنی و مناسب بودن ماده غذایی در تمامی مراحل زنجیره غذایی انجام میشود.

#### ایمنی مواد غذایی : Food Safety

به این معنی است که یک ماده غذایی هنگام آماده سازی و یا مصرف مورد نظر خود آسیب و خطری برای مصرف کننده نخواهد داشت.

#### زنجیره مواد غذایی : Food Chain

توالی مراحل و عملیات درگیر در تولید ، فراوری ، توزیع ، انبارش و جابجایی یک ماده غذایی و اجزای متشکله آن از تولید تا مصرف را زنجیره مواد غذایی نامیده میشود.

#### ضد عفونی و گند زدایی : Disinfection

کاهش تعداد میکروارگانیسم های موجود در یک محیط تا حدی که انطباق با ایمنی و مناسب بودن ماده غذایی داشته باشد . این امر می تواند از طریق متدهای فیزیکی و یا عوامل شیمیایی انجام گیرد.

#### تمیز کردن : Cleaning



رفع و برطرف کردن خاک ، پس مانده غذایی ، کثیفی ، گریس یا سایر موارد مرتبط (با استفاده از دترجنت ها ، جارو کردن یا شستشو با آب سرد و گرم )

### **Contaminate: آلوده کننده:**

هرگونه عامل بیولوژیکی یا شیمیایی ، مواد خارجی یا هرشئی که بطور غیر عمدی به ماده غذایی اضافه شده باشد.

### **Contamination: آلودگی:**

مراحل اولیه و یا رخداد یک آلوده کننده در ماده غذایی یا در محیط ماده غذایی

### **نظافت و ضد عفونی: (Cleaning & Disinfection) C&D**

تامین نظافت و بهداشت یک مرکز تولیدی نیازمند یک برنامه بهداشتی مدون و الزامی است . این برنامه باید در برگیرنده اماکن و وسایل زیر باشد:

• کلیه ابزار و تجهیزات تولیدی یا در ارتباط مستقیم با مواد غذایی

• کلیه فضاها و اماکن مرتبط با تولید

• کلیه راهروها ی مرتبط با تولید

• انبارهای مواد اولیه و محصول نهایی

• سرویس های بهداشتی

در این برنامه باید مسئولین انجام کار ، فواصل زمانی لازم جهت اجرا کاملا مشخص گردیده و اثر بخشی برنامه با همکاری آزمایشگاه پایش شود.

### **SSOP: Sanitation Standard Operating Procedures**

روشهای تدوین شده برای حصول اطمینان از کاربری روشهای استاندارد در عملیات بهسازی برای تولید و فرآوری مواد غذایی

### **SQA: Supplier Quality Assurance**

فعالیتهای برنامه ریزی شده که منجر به اطمینان از ایمنی و کیفیت مواد خام تهیه شده میگردد.از جمله تدوین و بکارگیری رویه هایی جهت تعیین صلاحیت تامین کننده مانند بازرسی و تهیه پرسشنامه