

<b>کد مدرک:</b> SP- Pr- 1392- 0006 <b>تاریخ صدور:</b> ۱۳۸۷/۷/۲۱ <b>شماره بازنگری:</b> ۱ <b>تاریخ بازنگری:</b> ۱۳۹۲/۱۱/۱۹ <b>صفحه از</b> ۱۵	<b>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید اعطاء نشان ایمنی و سلامت</b>	<b>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</b>
--	--	---

کد مدرک: SP- Fo- 1392- 0021

فرم تخصصی ارزیابی ایمنی فرآورده

پیوست شماره ۱

معیار ارزشیابی	توضیحات
*	* عدم وجود آلینده ها (انجام آزمون حداقل ۲ بار در طی یکسال گذشته توسط آزمایشگاه معترض مورد تأیید وزارت بهداشت طبق فرم شاخصهای ایمنی و سلامت)
*	* رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی و برنامه های پیش نیازی (PRPs) براساس کاربرگ موجود و اعلام امتیاز
*	* نوآوری در تولید فرآورده که بسته به نوع آن متغیر می باشد:
۱	- نداشتن مواد افروزنی شیمیایی سنتتیک
۲	- به حداقل رساندن میزان کالری فرآورده از طریق کاهش مصرف کربوهیدراتهای ساده و چربی ها
۳	- به حداقل رساندن ترکیبات و عوامل خطر ساز از قبیل اسیدهای چرب ترانس و اشباع (میزان اسید چرب ترانس حداقل ۲ درصد)
۴	- استفاده از مواد افزودنی و اولیه طبیعی
۵	- تولید بهداشتی و صنعتی فرآورده های سنتی
۶	- بهبود ارزش تغذیه ای فرآورده
۷	- غنی سازی فرآورده
۸	- بهبود کیفیت فرآورده و یا تولید فرآورده فراسودمند اثرگذار
۹	- تولید فرآورده هایی که در کف (پایه) هر م تغذیه قرار دارند با توجه به سن افراد
۱۰	- تولید فرآورده هایی با میزان نمک و قند کمتر از حد مجاز
۱۱	- تغییر فرمول فرآورده در راستای تغذیه صحیح
۱۲	- تولید فرآورده بر حسب سلیقه مشتری

<b>کد مدرک:</b> SP- Pr- 1392- 0006 <b>تاریخ صدور:</b> ۱۳۸۷/۷/۲۱ <b>شماره بازنگری:</b> ۱ <b>تاریخ بازنگری:</b> ۱۳۹۲/۱۱/۱۹ <b>صفحه از</b> ۱۵	<b>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید اعطاء نشان ایمنی و سلامت</b>	<b>سازمان غذا و دارو</b> <b>اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</b>
--	--	---

	۱۳- استفاده از تکنولوژی مدرن در حفظ ارزش تغذیه ای ماده غذایی و حذف نگهدارنده
	۱۴- بهبود تکنولوژی و انتقال دانش و فنون از کشورهای پیشرفت‌هه
	۱۵- تامین ریز مغذی مطابق <b>RDA</b>
	۱۶- رعایت استانداردهای بین المللی علاوه بر استانداردهای ملی
	* بروجسب گذاری مواد غذایی و آشامیدنی طبق ضابطه مربوطه
	* استفاده از بسته بندی مناسب و مقاوم در حمل و نقل
	➤ نظارت بر سطح عرضه شامل:
	۱- نظارت بر سیستم توزیع در سطح عرضه
	۲- نظارت در سطح عمده فروشی
	۳- نظارت در سطح خرد فروشی
	۴- نظارت در سطح مصرف کننده
	➤ آکرودیته بودن آزمایشگاه کنترل کیفیت واحد تولیدی از نظر وزارت بهداشت و درمان

**تبصره ۱ - معیارهای ارزیابی برای ویژگی های مورد نظر با نگرش ایمنی فرآورده، باید بالاتر از حد استانداردهای ملی مربوطه بوده و برای آلاینده ها حداقل ۰.۵٪ حد استاندارد تعیین شده باشد.**

**تبصره ۲ - مواردی که با علامت \* مشخص گردیده اند جزو الزامات می باشند.**

<b>کد مدرک:</b> SP- Pr- 1392- 0006 <b>تاریخ صدور:</b> ۱۳۸۷/۷/۲۱ <b>شماره بازنگری:</b> ۱ <b>تاریخ بازنگری:</b> ۱۳۹۲/۱۱/۱۹ <b>صفحه از</b> ۱۵	<b>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید اعطاء نشان ایمنی و سلامت</b>	<b>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</b>
--	--	---

**کد مدرک:** SP- Fo- 1392- 0022

شاخص های ایمنی و سلامت (آلینده ها)

پیوست شماره ۲

میزان (حداکثر ۵۰٪ حد استاندارد تعیین شده)

شاخص	گروه فرآورده ها
نتایج آزمون باقی مانده سموم قارچی (مايكوتوكسين ها)	<b>گروه لبنی و کنسروهای گوشتی</b>
نتایج آزمون فلزات سنگین	
نتایج آزمون باقی مانده داروهای دامی و آنتی بیوتیکها و هورمونها	
نتایج آزمون باقی مانده سموم دفع آفات نباتی	
نتایج آزمون عوامل آرژن	
نتایج آزمون <b>GMO</b> (فرآورده های تاریخته) *	
نتایج آزمون میکروبی	
نتایج آزمون باقی مانده سموم قارچی (مايكوتوكسين ها)	<b>گروه فرآورده های کشاورزی و خشکبار و کنسروهای غیرگوشتی</b>
نتایج آزمون فلزات سنگین	
نتایج آزمون باقی مانده سموم دفع آفات نباتی	
نتایج آزمون عوامل آرژن	
نتایج آزمون <b>GMO</b> (فرآورده های تاریخته) *	
نتایج آزمون میکروبی	
نتایج آزمون باقی مانده سموم قارچی (مايكوتوكسين ها)	
نتایج آزمون فلزات سنگین	<b>گروه شیرینی و شکلات و فرآورده های آردی</b>
نتایج آزمون باقی مانده سموم دفع آفات نباتی	
نتایج آزمون <b>GMO</b> (فرآورده های تاریخته) *	
نتایج آزمون پرتودهی (گاما)	
نتایج آزمون میکروبی	

<b>کد مدرک: SP- Pr- 1392- 0006</b> <b>تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۷/۲۱</b> <b>شماره بازنگری: ۱</b> <b>تاریخ بازنگری: ۱۳۹۲/۱۱/۱۹</b> <b>صفحه ۱۰ از ۱۵</b>	<b>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید اعطاء نشان ایمنی و سلامت</b>	<b>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</b>
---	--	---

نتایج آزمون باقی مانده سموم قارچی (مايكوتوكسين ها)	<b>گروه روغن</b>
نتایج آزمون فلزات سنگین	
نتایج آزمون باقی مانده سموم دفع آفات نباتی	
نتایج آزمون عوامل آرژن	
میزان اسیدهای چرب ترانس و اشباع	
نتایج آزمون حلال با درجه غذایی	
اعلام نوع و میزان آنتی اکسیدان مصرفی	
نتایج آزمون <b>GMO</b> (فرآورده های تراریخته) *	
نتایج آزمون باقی مانده سموم قارچی (مايكوتوكسين ها)	<b>گروه آبمیوه و نوشیدنی ها</b>
نتایج آزمون فلزات سنگین	
نتایج آزمون باقی مانده سموم دفع آفات نباتی	
نتایج آزمون میکروبی	

**\* محصولاتی که باید از نظر تراریختگی بررسی شده و برچسب گذاری شوند:**

- ۱- ذرت (کنسروهای ذرت تراریخته، پرک ذرت تراریخته، روغن گرفته شده از ذرت تراریخته، شربت گلوگز گرفته شده از نشاسته ذرت تراریخته، آرد ذرت تراریخته، اسنک های بادام زمینی گرفته شده از نشاسته ذرت تراریخته )
- ۲- سویا (سویای تراریخته، روغن گرفته شده از سویای تراریخته، مارگارین گرفته شده از سویای تراریخته)
- ۳- شکلات (در صورتیکه لیستین گرفته شده از سویای تراریخته در آن استفاده باشد)
- ۴- ماء الشعیر تولید شده توسط مخمر تراریخته
- ۵- ماست تولید شده از لاكتوباسیلوس تراریخته
- ۶- روغن گرفته شده از کلزای تراریخته
- ۷- سیب زمینی تراریخته
- ۸- گوجه فرنگی تراریخته

<p>کد مدرک: SP- Pr- 1392- 0006</p> <p>تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۷/۲۱</p> <p>شماره بازنگری: ۱</p> <p>تاریخ بازنگری: ۱۳۹۲/۱۱/۱۹</p> <p>صفحه ۱۱ از ۱۵</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید اعطاء نشان ایمنی و سلامت</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	--	---

فرآورده هایی که در حال حاضر نیاز به بررسی از نظر تاریختگی ندارند:

- انواع خشکبار
- شیر، تخم مرغ و گوشت
- نان تولید شده با کمک آمیلاز تاریخته

<p>کد مدرک: SP- Pr- 1392- 0006</p> <p>تاریخ صدور: ۱۳۸۷/۷/۲۱</p> <p>شماره بازنگری: ۱</p> <p>تاریخ بازنگری: ۱۳۹۲/۱۱/۱۹</p> <p>صفحه ۱۲ از ۱۵</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید اعطاء نشان ایمنی و سلامت</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	--	---

کدمدرک: SP- Fo- 1392- 0018

فرم درخواست دریافت نشان ایمنی و سلامت

پیوست شماره ۳

۱- این قسمت توسط واحد تولیدی تکمیل شود		
نام واحد تولیدی:		
نشانی واحد تولیدی:		
شماره پروانه ساخت :		
نام فرآورده مورد تقاضا:		
نام تجاری فرآورده :		
فرومولاسیون فرآورده :		
ویژگیهای خاص فرآورده که آن را برای دریافت نشان ایمنی و سلامت واجد شرایط معرفی می نماید به همراه مستندات به شرح زیرمی باشد:		
ردیف	ویژگی	شماره پیوست
۱		
۲		
۳		
۴		
۵		
۶		
۲- این قسمت توسط دانشگاه علوم پزشکی مربوطه تکمیل شود		
با توجه به بروزی مورخ		
بنابراین در خواست ثبت شده به شماره		
های بعمل آمده در خصوص رعایت شرایط خوب تولید، کنترل کیفیت، سوابق شکایات واصله و امتیاز PRPs مورد تائید ( فرآورده فوق الذکر برای دریافت نشان ایمنی و سلامت، معرفی می گردد.		
شماره :	معاون غذا و دارو	
تاریخ:	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....	

تذکر مهم: مدت زمان دریافت فرم در خواست تکمیل شده از سوی واحد تولیدی تا اعلام نظر و صدور درخواست از سوی دانشگاه علوم

پزشکی نباید بیش از ۱۵ روز باشد.