



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

راهنمای

استفاده از نخش مدیریت مواد غذایی غیرمجاز در بازرسی ها

بهمن ۱۳۹۱

ویرایش اول



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

راهنمای

استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیرمجاز

سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار در بازرسی های بهداشتی

A guide to

**Using Unauthorized Food Product Section of Environmental Health
Inspection System in Health Inspection**



فهرست مطالب

| عنوان | صفحه |
|--|------|
| مقدمه | ۵ |
| اهداف | ۵ |
| گروه هدف | ۵ |
| اهمیت کنترل مواد غذایی | ۵ |
| انواع روشهای کنترل مواد غذایی | ۵ |
| دلایل اعمال کنترل های سنتی | ۵ |
| تعاریف واصطلاحات نمونه برداری | ۶ |
| انواع روش های تولید مواد غذایی | ۶ |
| ویژگی های تولید روش صنعتی یا کارخانه ای | ۷ |
| عوامل مهم در کنترل مواد غذایی سنتی | ۷ |
| عوامل مهم در کنترل مواد غذایی صنعتی یا کارخانه ای | ۷ |
| تجهیزات همراه بازرسی | ۸ |
| انواع مواجهه با مواد غذایی غیر بهداشتی | ۸ |
| انواع دلایل نمونه برداری | ۸ |
| شرایط ونحوه تهیه نمونه اولیه (نمونه معرف) | ۹ |
| مهمترین نکات قابل توجه در نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد | ۹ |

- ۹..... مشخصات صورت جلسه نمونه برداری
- ۱۰..... روش های مختلف پلمپ مواد غذایی در محل
- ۱۰..... مشخصات برچسب گذاری نمونه
- ۱۰..... شرایط حمل و نقل و نگهداری نمونه ها
- ۱۱..... روش های معدوم سازی مقادیر جزئی مواد غذایی فاسد
- ۱۱..... قوانین و مقررات مرتبط با مواد غذایی
- ۱۱..... ماده ۱ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی
- ۱۱..... ماده ۲ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی
- ۱۲..... ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی
- ۱۲..... ماده ۱۴ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی
- ۱۲..... ماده ۱۵ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی
- ۱۲..... ماده ۳۶ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی
- ۱۲..... ماده ۳۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی
- ۱۳..... ورودیه سامانه
- ۱۵..... تعریف و کاربرد عناوین در صفحه مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز
- ۱۹..... دستور العمل تعداد استاندارد نمونه مورد نیاز در نمونه برداری از مواد غذایی
- ۲۰..... لیست حداقل مقدار نمونه جهت کنترل کیفی (شیمیائی و میکروبی) از اماکن
- ۲۳..... منابع

مقدمه:

یکی از مهمترین مشکلات و چالش های نگران کننده آینده بشر موضوع تامین احتياجات غذایی است که ذهن مسئولین بخشهای مختلف به خصوص صنعت ، کشاورزی و بهداشت را به خود مشغول کرده است. از سوی دیگر آلودگی و فساد مواد غذایی نیز خود تبدیل به یک معضل جهانی شده و بیشترین آلودگی در مواد غذایی بر اثر بی احتیاطی در مراحل مختلف بوجود می آید در حالی که با لا بودن شاخص سطح سلامت افراد یک جامعه در گرو حفظ ایمنی ، بهداشت و کیفیت مواد غذایی و عرضه شده می باشد.

رعایت بهداشت مواد غذایی در مراحل : تهیه و تولید ، توزیع و عرضه موجب میشود تا ماده غذایی سالم با کیفیت بالا به دست مصرف کننده برسد.

اهداف:

هدف این راهنما، ایجاد هماهنگی و وحدت رویه و راهنمایی همکاران بهداشت محیط (بازرسین، مسئولین و مدیران) در اجرای مناسب وظیفه کنترل کیفی مواد غذایی در سطح عرضه و پارامتر های ضروری در تشخیص ، انتخاب نمونه و انجام نمونه برداری، و روند انجام اقدامات قانونی در بررسی کیفیت مواد غذایی می باشد.

گروه هدف:

بازرسین، مسئولین و مدیران بهداشت محیط، معاونین بهداشتی

اهمیت کنترل مواد غذایی:

تعریف غذا : به کلیه مواد خوردنی ، آشامیدنی که بوسیله موجودات زنده مصرف و به عنوان منبعی از انرژی و مواد مغذی به مصرف سوخت و ساز بدن می رسد غذا گفته می شود .

بر اساس تعریف کدکس بین المللی ، بهداشت مواد غذایی عبارت است از رعایت کلیه موازینی که در تولید ، فرآیند، نگهداری و عرضه مواد غذایی ضروری است تا ماده غذایی سالم و با کیفیت بالای بهداشتی به دست مصرف کنندگان برسد.

انواع روشهای کنترل مواد غذایی:

۱- روش سنتی: که ناظر بر کنترل محصول نهایی مواد غذایی می باشد.

۲- روش موسوم به HACCP یا تجزیه و تحلیل خطر ونقاط کنترل بحرانی: که ناظر بر کنترل فرآیند تولید مواد غذایی از مرحله تهیه مواد اولیه تا مرحله مصرف آن می باشد. این روش مخاطرات بالقوه ناشی از مواد اولیه ، فرآیند تولید، کارکنان ، تجهیزات وعوامل محیطی را مورد کنترل قرار می دهد.

دلایل اعمال کنترل های سنتی:

۱- عدم اجرای سیستم HACCP در کلیه صنایع تولید کننده مواد غذایی داخلی

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

۲- تولید و عرضه مواد غذایی قاچاق و غیر مجاز در کارگاه های غیر بهداشتی

۳- ورود و عرضه مواد غذایی قاچاق در بازارهای داخلی

۴- عدم آگاهی کافی نسبت به این سیستم در بین کارکنان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی

تعاریف واصطلاحات نمونه برداری:

- ۱-محموله:محموله مقداری از کالا است که طبق قرار داد در یک زمان تحویل می گردد.محموله ممکن است شامل چند بهرویا قسمتی از یک بهر باشد.
- ۲-بهر:مقدار معینی از کالا است که تحت شرایط یکسان تولید شده است.(سری ساخت)
- ۳-حجم بهر:تعداد یا مقداری از فرآورده که یک بهر را تشکیل می دهد.
- ۴-حجم نمونه:تعداد یا مقداری از کالا که مورد آزمایش قرار می گیرد.
- ۵-نمونه معرف:نمونه ای که معرف کلیه ویژه گی های آن ماده برای انجام آزمایشات لازم جهت بررسی های میکروبی می باشد.(نماینده کالا شاهد)
- ۶-چهار چوب محموله(قاب): چنانچه نمونه برداری از تمامی قسمت های محمله امکان پذیر نباشد از بسته هایی که در دسترس می باشند نمونه برداری صورت می گیرد که البته نتایج آن فقط برای بسته های آن چهار چوب قابل تفسیر بوده ونماینده کل محموله نمی باشد.
- ۷- نمونه اولیه:عبارت است از ماده جمع آوری شده در نمونه برداری که حداقل باید ۲ برابر مقدار ماده غذایی لازم برای آزمایش باشد وهمیشه مقدار مازاد آن برای مواقعی نیاز مجدد به نمونه است نگهداری می شود.

انواع روش های تولید مواد غذایی:

- ۱-روش سنتی
 - ۲-روش صنعتی یا کارخانه ای
- ویژگی های تولید روش سنتی:
- ۱-عرضه در محل تولید
 - ۲-عمدتاً فاقد بسته بندی مناسب
 - ۳-محدود بودن مدت ماندگاری
 - ۴-قرار داشتن در معرض آلودگیهای محیطی(هوا،گردوغباروحشرات و...)

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

۵- مواجهه بازرسی بهداشت محیط با مواد اولیه، ابزار و ظروف تهیه، نحوه نگهداری و عرضه محصول نهایی

ویژگی های تولید روش صنعتی یا کارخانه ای:

- ۱- قابلیت جابجایی و عرضه در محلی خارج از محل تولید
- ۲- عمدتاً دارای بسته بندی مناسب
- ۳- دارای مدت ماندگاری طولانی تر
- ۴- عدم تماس مستقیم عوامل محیطی با مواد غذایی بدلیل دارا بودن بسته بندی
- ۵- مواجهه بازرسی بهداشت محیط با محصول نهایی

عوامل مهم در کنترل مواد غذایی سنتی:

- ۱- بهداشت فردی تهیه کنندگان
- ۲- مواد اولیه بکار رفته در تهیه محصول
- ۳- ابزار و وسایل کار
- ۴- بهداشت محیط محل تهیه
- ۵- نحوه و شرایط نگهداری ماده غذایی در مراحل آماده سازی، تهیه و عرضه (از نظر دما، رطوبت، نور، گرد و غبار و...)
- ۶- نوع ظرف عرضه و یا فروش مواد غذایی
- ۷- چگونگی مصرف (در محیط باز یا بسته، بصورت بسته بندی یا فله ای و مانند آن)

عوامل مهم در کنترل مواد غذایی صنعتی یا کارخانه ای:

- ۱- بررسی مشخصات بهداشتی (شامل پروانه ساخت، تاریخ تولید و انقضاء، آدرس کارخانه و در صورت وارداتی بودن کنترل مجوز ورود کالا از وزارت بهداشت با برچسب فارسی)
 - ۲- شرایط نگهداری (از نظر دما، رطوبت، محیط، نوع چیدمان بر حسب تاریخ و...)
 - ۳- کنترل کیفیت ظاهری محصولات از نظر رنگ، بو و تغییرات فیزیکی (ارگانولپتیکی)
- ابزارهای کنترل:
- ۱- دقت در بازرسی به منظور کنترل فیزیکی (رنگ، بو) و مشخصات بهداشتی
 - ۲- دماسنج و رطوبت سنج
 - ۳- حتی المقدور نور سنج (لوکس متر)

۴- ید سنج، تست POV (تست تعیین میزان پراکسید در چربی و روغن)

تجهیزات همراه بازرسی:

- ۱- کیف بازرسی
- ۲- فرم صورت جلسه
- ۳- کاربن
- ۴- انبرک پلمب
- ۵- سیم و سرب به مقدار کافی
- ۶- شیشه استریل دهانه باز
- ۷- کلمن عایق دار
- ۸- ابزارهای کنترل

انواع مواجهه با مواد غذایی غیر بهداشتی:

- ۱- مواد غذایی که به استناد اداره نظارت بر مواد غذایی غیر مجاز، تقلبی ویا دارای پروانه ساخت غیر معتبر می باشد.
- ۲- مواد غذایی دارای مشخصات بهداشتی معتبر هستند ولی مشکوک به فساد می باشند.
- ۳- مواد غذایی که دارای مشخصات بهداشتی معتبر ولی تاریخ مصرف آنها گذشته است.
- ۴- مواد غذایی تهیه شده به روش سنتی که مشکوک به فساد می باشند.

انواع دلایل نمونه برداری:

- ۱- مشکوک به فساد
- ۲- شکایت (کتبی، تلفنی یا حضوری)
- ۳- کنترل مستمر
- ۴- صدور پروانه ساخت
- ۵- تمدید پروانه ساخت
- ۶- ترخیص
- ۷- پیش نمونه آزمایشی
- ۸- پیگیری پرونده

شرایط و نحوه تهیه نمونه اولیه (نمونه معرف):

- ۱- نمونه اولیه باید توسط شخص صلاحیت داری برداشت گردد.
- ۲- نمونه برداری باید در محیطی دور از گرد و خاک و جریان هوا و رطوبت انجام گیرد.
- ۳- حتی الامکان نمونه ها از ظرف باز نشده اصلی به آزمایشگاه فرستاده شود.
- ۴- اگر تمامی بسته های مواد غذایی در دسترس باشند باید از آنها به روش تصادفی نمونه برداری شود.
- ۵- در نمونه برداری از کارتن های بزرگ محتوی بسته های کوچک ابتدا به روش تصادفی چند کارتن را انتخاب کرده و سپس از هر کارتن مجدداً بطور تصادفی به تعداد مورد نیاز بسته های کوچک نمونه برداشت شود
- ۶- بهتر است از هر کارتن فقط یک بسته برداشته شود. با این روش بهترین نمونه معرف از محموله بدست خواهد آمد.
- ۷- در صورتیکه قسمتی از محموله وضع خاص و متفاوتی با سایر قسمتهای محموله دارد نظیر جعبه و یا کارتن های شکسته و له شده و یا رطوبت دیده باید نمونه برداری به طور انتخابی صورت گیرد.
- ۸- مواد غذایی کنسرو شده باید به همان صورت به عنوان نمونه اولیه به آزمایشگاه ارسال گردد.
- ۹- چنانچه نمونه غذایی حجم زیادی دارد بایستی از قسمت های مختلف آن نمونه برداری شود. مگر در صورتی که از مخلوط شدن آن کاملاً اطمینان حاصل شود و یا به تجربه ثابت شده است که نمونه برداری از عمق بخصوص قابل قبول است.

مهمترین نکات قابل توجه در نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد:

- ۱-تنظیم دقیق صورت جلسه در ۳ نسخه که حکم واحد داشته باشد
- ۲-برداشت ۳ نمونه یکسان که نماینده کل جنس مشکوک باشد.
- ۳-پلمپ مجزای هر ۳ نمونه برداشت شده و جنس مشکوک
- ۴-نگهداری یک نمونه پلمپ شده به همراه کل جنس پلمپ شده نزد متصدی به رسم امانت
- ۵-انتقال ۲ نمونه پلمپ شده در دما و شرایط مطلوب به مرکز بهداشت
- ۶-انتقال سریع یک نمونه پلمپ شده در شرایط و دمای مطلوب به آزمایشگاه پس از برچسب گذاری
- ۷-نگهداری یک نمونه پلمپ شده در شرایط و دمای مطلوب در مرکز بهداشت یا مرکز بهداشتی درمانی محل به عنوان شاهد.
- ۸-ثبت تاریخ، نوع نمونه، مقدار کل نمونه، محل نمونه برداری و مشخصات نمونه در دفتر ثبت نمونه برداری مواد غذایی مرکز بهداشتی درمانی

مشخصات صورت جلسه نمونه برداری:

- ۱-تاریخ و زمان نمونه برداری
- ۲-مشخصات مکان
- ۳-نام و مشخصات متصدی و افرادی که در موقع نمونه برداری حضور دارند.

۴- روش نمونه برداری

۵- شماره و کد نمونه

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

۶- تعداد نمونه های برداشت شده

۷- مکان ارسال نمونه

۸- نام و آدرس تولید کننده

۹- موقعیت و شرایط محل نمونه برداری (مانند میزان رطوبت و حرارت، روش سترونی و وسائل نمونه برداری و احیانا" نوع ماده نگارنده اضافه شده در نمونه)

۱۰- هدف از نمونه برداری

۱۱- نحوه و شرایط نگهداری و ارسال نمونه به آزمایشگاه

روش های مختلف پلمپ مواد غذایی در محل:

۱- نگهداری در فریزر و پلمپ فریزر

۲- نگهداری در سردخانه و پلمپ سردخانه

۳- چیدن در کارتن و یا گونی و پلمپ چهار طرف کارتن یا گونی و سپس نگهداری در (یخچال یا فریزر و یا انبار در دمای مناسب)

۴- نگهداری در انبار مناسب و یا اطاقک مجزا و پلمپ درب ورودی و احیانا" پنجره های باز شو

مشخصات برچسب گذاری نمونه:

۱- نام نمونه

۲- نام کارخانه و یا کشور سازنده

۳- نام کارخانه یا شرکت وارد کننده

۴- تاریخ تولید و انقضاء

۵- سری ساخت

۶- علت نمونه برداری

۷- شماره و تاریخ نامه یا فرم ارسال نمونه

۸- ۸- مورد مصرف (انسانی، صنعتی، حیوانی)

شرایط حمل و نقل و نگهداری نمونه ها:

۱- در حمل و نقل نمونه ها باید کوشش شود که شرایط میکروبیولوژیکی ماده غذایی تغییر ننماید.

۲- حمل نمونه ها به آزمایشگاه باید تا حد ممکن سریع باشد.

۳- حتی الامکان نمونه ها به فوریت پس از برداشتن، مورد آزمایش قرار گیرند.

۴- چنانچه نمونه مورد نظر از غذاهای خشک و کنسرو ها می باشد باید در دمای کمتر از ۴۵ درجه سانتی گراد به آزمایشگاه حمل گردد.

۵- نمونه مواد غذایی فاسد شدنی و غیر منجمد تا هنگام آزمایش در دمای صفر تا ۵ درجه سانتی گراد نگاهداری شود.

۶- نمونه های منجمد باید تا هنگام آزمایش همچنان به حالت انجماد نگهداری شوند.

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

روش های معدوم سازی مقادیر جزئی مواد غذایی فاسدپس از انجام اقدامات قانونی:

- ۱- ریختن مواد سفید کننده، شوینده ویا مواد نفتی بر روی اجناس جامد روباز در سطل زباله
 - ۲- تخلیه مواد غذایی مایع در شبکه فاضلاب بهداشتی
 - ۳- باز نمودن درب و تخلیه محتویات مواد غذایی بسته بندی مانند قوطی کنسرو وکمپوت، شیشه آبلیمو و امثالهم و معدوم سازی آنها به روش های مذکور
- روش های معدوم سازی مقادیر زیاد مواد غذایی فاسد
- ۱- دفع در محل تخلیه زباله شهری و پوشاندن آنها با خاک
 - ۲- سوزاندن در محلی خارج از اماکن و مناطق مسکونی با مواد اشتعال زای مناسب
 - ۳- پخش در سطح و حرکت دادن وسیله نقلیه سنگین بر روی آنها جهت پاشیده شدن و تخلیه محتویات و سپس دفن بهداشتی
 - ۴- تخلیه مواد غذایی مایع در شبکه جمع آوری فاضلاب بهداشتی

قوانین و مقررات مرتبط با مواد غذایی:

- ۱- مواد ۱۱ و ۱۲ و ۱۴ و ۱۵ و ۱۶ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- ۲- مواد ۳۶ و ۳۷ قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمانی

ماده ۱ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی:

مرتکب هر یک از اعمال زیر در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به مجازات مقرر در این قانون محکوم خواهد شد:

بند ۱: عرضه یا فروش جنسی به جای جنس دیگر.

بند ۲: مخلوط کردن مواد خارجی به جنس به منظور سوءاستفاده

بند ۳: عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردی که تعیین فرمول و رعایت آن و همچنین تعیین استاندارد و رعایت آن الزامی است.

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

بند ۵: به کار بردن رنگ ها و اسانس ها و سایر مواد اضافی غیر مجاز در مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی و یا لوازم بازی کودکان

بند ۶: ساختن مواد تقلبی خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی

ماده ۲ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی:

ارتکاب هر یک از اعمال مذکور در ماده ۱ حسب مورد مستوجب یکی از مجازات های زیر خواهد بود:

الف: در مواردی که مواد مذکور در ماده یک به دست مصرف کننده نرسد و یا اینکه مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی نگردد مجازات مرتکب ۳

تا ۱ سال حبس و برای سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه ۲ از ۲ تا ۵ سال محکوم خواهد شد.

ب- در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب بیماری مصرف کننده یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یک ماه به طول بیانجامد مجازات

مرتکب شش ماه تا دو سال حبس خواهد بود و هرگاه مدت معالجه بیشتر از یک ماه باشد مجازات مرتکب ۱ سال تا ۳ سال حبس می باشد و در

هر دو مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از ۳ سال تا ۱۰ سال محکوم خواهد شد.

ج- در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب نقص یکی از اعضای مصرف کننده گردد مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص ۳ تا ۱۰ سال حبس جنایی درجه یک خواهد بود و در این مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از ۵ سال تا ۱۵ سال محکوم می شود.

راهنمای استفاده از بخش مدیریّت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

د- در صورتی که مصرف مواد بهداشتی یا آرایشی موجب نقص زیبایی یا کراهت منظر شود مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص یا کراهت از ۱ تا ۳ سال حبس خواهد بود و در این مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده آن به مواد خارجی به حبس جنایی درجه دو از ۲ سال تا ۱۰ سال محکوم خواهد شد.

ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی:

صاحبان موسسات داخلی (تولید کننده مواد غذایی) مکلفند طبق دستور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مشخصات لازم را در مورد هر نوع فرآورده به خط فارسی خوانا که شامل فرمول محصول، شماره پروانه ساخت و بهره برداری می باشد را بر روی بسته بندی یا ظرف محتوی جنس قید نمایند.

ماده ۱۴ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی:

کلیه مواد تقلبی یا فاسد یا مادی که مدت مصرف آنها منقضی شده باشد بلافاصله پس از کشف توقیف می شوند هرگاه وزارت بهداشت یا موسسات مسئول دیگر گواهی نمایند که مواد مکشوفه برای برخی از مصارف انسانی یا حیوانی یا صنعتی قابل استفاده می باشند ولی نگهداری آنها امکان ندارد مواد مکشوفه به دستور دادستان شهرستان با اطلاع صاحب کالا و با حضور نماینده دادستان شهرستان به فروش 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 و یا صنعتی ندارند فوراً به دستور دادستان معدوم می شوند. در کلیه موارد فوق و همچنین در مورد اسباب و آلات جرم دادگاه طبق ماده ۵ قانون مجازات عمومی تعیین تکلیف می نماید و اگر قبلاً به فروش رسیده باشند در مورد وجوه حاصل از فروش نیز تعیین تکلیف خواهد کرد.

ماده ۱۵ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی:

کسانی که مواد مذکور در ماده ۱۴ را خریداری می نمایند باید منحصراً برای مصارفی که از وزارت بهداشت و یا موسسات مسئول دیگر تعیین گردیده معامله نمایند یا به کار برند در غیر این صورت بر حسب موزد به مجازاتهای مذکور در این قانون محکوم خواهند شد.

ماده ۱۶ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی:

از تاریخ تصویب این قانون ترخیص مواد غذایی، بهداشتی و آرایشی از گمرک به هر شکل و کیفیت به منظور بازرگانی یا تبلیغاتی باید با رعایت مقررات عمومی، علاوه بر دارا بودن گواهی بهداشت و قابلیت مصرف از کشور مبدأ، دارای پروانه ورود به کشور (با برچسب فارسی) از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد همچنین وارد کنندگان مکلفند برای تحصیل پروانه مزبور فرمول مواد و همچنین مواد ی که برای نگهداری به آنها اضافه شده تست را به وزارت بهداشت تسلیم نمایند.

ماده ۳۶ قانون تعزیرات حکومتی:

شرکت های پخش، فروشگاه ها، سوپرمارکت ها، تعاونی ها و سایر اماکن که حق فروش یا توزیع کالای خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی را دارند مجاز به عرضه و فروش آن دسته از کالاهای مشمول قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی می باشند که دارای پروانه ساخت

معتبر ویا مجوز ورود از مزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازات های این قانون محکوم خواهد شد.

ماده ۳۷ قانون تعزیرات حکومتی:

فروشگاه ها، سوپرمارکت ها، تعاونی ها و سایر اماکن باید از عرضه و تحویل کالای غیر بهداشتی خود داری نمایند. عرضه و تحویل کالا با علم به غیر بهداشتی بودن آن تخلف محسوب شده و متخلف به مجازات زیر محکوم میشود.

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

در مرتبه اول: اخطار کتبی و ضبط کالا به نفع دولت

در مرتبه دوم: علاوه بر مجازات های مرتبه اول، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال به تناسب حجم کالا

در مرتبه سوم: علاوه بر مجازات های مرتبه دوم، تعطیل واحد از یک تا شش ماه خواهد بود.

ورود به سامانه:

۱- نصب نرم افزار SILVER LIGHT

۲- آدرس ورود به سامانه: <http://samanehjmb.behdasht.gov.ir>



شکل ۱: ثبت آدرس ورود به سامانه در آدرس بار

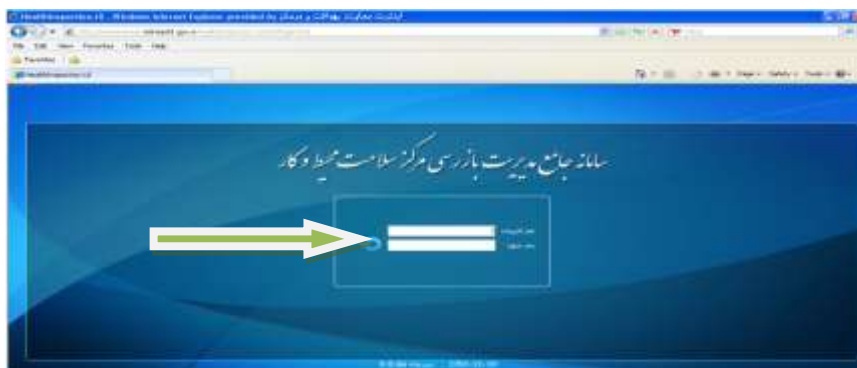
۳- کلیک چپ نمودن بر عنوان ورود از طریق شبکه اینترنت



شکل ۲: ورود از طریق شبکه اینترنت

۴- وارد کردن نام کاربری و رمز عبور و کلیک چپ بر روی نشانگر

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار



شکل ۳: ثبت نام کاربری و کلمه عبور

۵- کلیک چپ نمودن بر روی عنوان اطلاعات پایه و مشاهده عنوان مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز



شکل ۴: کلیک چپ بر روی عنوان اطلاعات پایه

۶- کلیک چپ نمودن بر روی عنوان مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز



شکل ۵: کلیک چپ بر روی عنوان مدیریت محصولات غیر مجاز

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

۷- مشاهده عناوین در صفحه مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز



The screenshot shows a web interface for product management. It features several input fields and buttons. At the top, there is a search bar and a 'جستجو' (Search) button. Below it, there are fields for 'نوع محصول' (Product Type), 'تاریخ تولید' (Production Date), 'تاریخ انقضا' (Expiration Date), 'تاریخ مشاهده' (View Date), and 'تاریخ ثبت' (Registration Date). There are also buttons for 'ثبت' (Register) and 'تایید' (Confirm).

شکل ۶: عناوین صفحه مدیریت محصولات غیر مجاز

تعریف و کاربرد عناوین در صفحه مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز:

واحد تولید کننده: شرکت یا کارخانه تولید کننده

واحد تولید کننده:

شکل ۷: واحد تولید کننده

نوع محصول: نشان دهنده مشخصات محصول می باشد

نوع محصول:

شکل ۸: نوع محصول

نام تجاری: از هویت و خصوصیات منحصر به فردی برخوردار است که مجزا از کمپانی و نام کالا است. نام تجاری چیزی فراتر از نامها، نشانهها، و

شعارهاست. هر نام تجاری یک اسم خاص است که این اسم می تواند برگرفته از نام اجتماع، شهر، گروه و یا یک فرد باشد، حتی نام شما نیز

می‌تواند یک نام تجاری باشد. در واقع یک نام تجاری باید به اندازه‌ای در ذهن‌ها نقش ببندد که با شنیدن نام آن کالا یا سرویس، سریعاً برای ما تداعی شود

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

نام تجاری:

شکل ۹: نوع محصول

پروانه ساخت: پروانه ساخت به مجوزی اطلاق می‌گردد که فرمول ساخت تایید شده از طرف اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی در آن درج شده و زمانی صادر می‌شود که موسسه آمادگی تولید داشته و از نظر فنی و بهداشتی، مورد تأیید باشد.

پروانه ساخت:

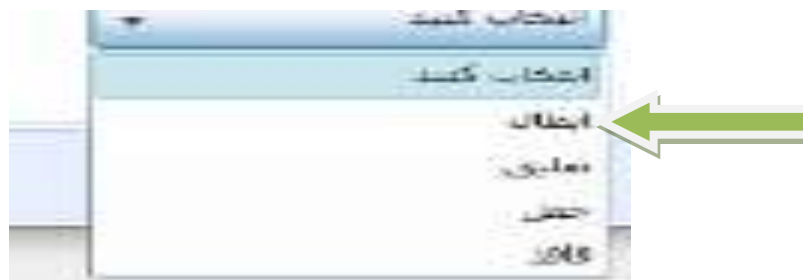
شکل ۱۰: پروانه ساخت

وضعیت تخلف: نشان دهنده چگونگی نوع تخلف می‌باشد

وضعیت تخلف:

شکل ۱۱: وضعیت تخلف

با کلیک چپ بر روی نشانگر انتخاب کنید در وضعیت تخلف عناوین نوع تخلف (**ابطال، تعلیق، جعل، فاقد**) مشخص و قابل انتخاب خواهد بود.



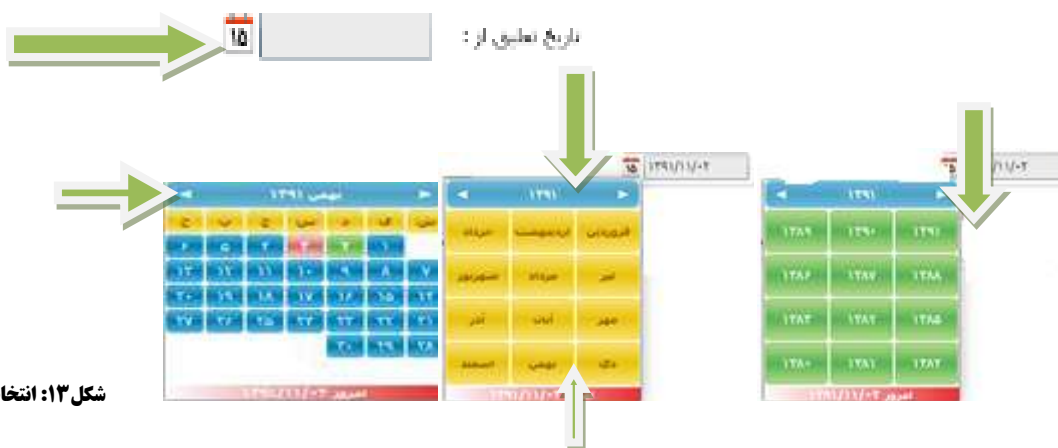
شکل ۱۲: نوع نخلف

تاریخ تعلیق از: نشان دهنده زمان شروع معلق شدن پروانه ساخت آن محصول می باشد

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

با کلیک کردن بر روی نشانگر تقویم صفحه تقویم بر اساس سال /ماه /روز مانند شکل ۱۲ باز خواهد شد که تاریخ مورد نظر را

می توان مشخص نمود. اگر تاریخ بطور صحیح نمایش داده نمی شود لازم است تاریخ رایانه به تاریخ میلادی تغییر نماید.



شکل ۱۳: انتخاب تاریخ تعلیق از، بر روی صفحه تقویم

تاریخ تعلیق تا: نشان دهنده زمان پایان معلق ماندن پروانه ساخت آن محصول می باشد



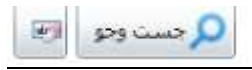


شکل ۱۴: انتخاب تاریخ تعلق تا، بر روی صفحه تقویم

۸- با ثبت اطلاعات درخواستی مطابق با هر کدام یک از عناوین خانه های شکل ۷ و ۸ و ۹ و ۱۰ و ۱۱ و ۱۲ و ۱۳ و ۱۴ کلیک کردن بر روی کلمه جستجو (شکل ۱۵) مشخصات و وضعیت موجود محصولات غذایی غیر مجاز مورد نظر ثبت شده در سامانه نمایان خواهد شد.

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

۹- کلیک چپ بر روی عنوان جستجو



شکل ۱۵: کلیک چپ بر روی کلمه جستجو

۱۰- مشاهده وضعیت موجود اطلاعات ثبت شده محصول غذایی غیر مجاز مورد نظر

– مثال: ثبت عنوان کنسرو فیله ماهی در خانه واحد تولید کننده و کلیک چپ بر روی عنوان جستجو و رویت اطلاعات مورد

نظر در شکل شماره ۱۶

مدیریت محصولات غذایی غیرمجاز

نسخه: ver 0.0.66

جستجو

نام تجاری:

نوع محصول:

واحد تولید کننده:

وضعیت تکلف:

تاریخ تولید تا:

تاریخ تولید از:

انتخاب کنید

جستجو

اطلاعات پایه

مدیریت نوع واحد ها

مدیریت ادارات

مدیریت سوابق

مدیریت چک لیست ها

مدیریت چک لیست ادارات

مدیریت آزمایشگاه ها

مدیریت انواع آزمایش ها

مدیریت محصولات غذایی غیرمجاز

| ردیف | واحد تولید کننده | نوع محصول | نام تجاری | تاریخ تولید از | تاریخ تولید تا | وضعیت | برایاره ساخت | اعمال شود | علت تعلیق | کد بیناشناسی | مجوز ورود | شناسه معد |
|------|------------------|-------------|-----------|----------------|----------------|-------|--------------|-----------|-----------|--------------|-----------|-----------|
| 1 | کنسرو قلمه ماهی | نونا بکه ای | SEALECT | 1391/11/08 | 1391/11/10 | واقف | | | | ندارد | ندارد | |

شکل ۱۶: مشاهده اطلاعات محصول غذایی غیر مجاز مورد نظر

دستور العمل تعداد استاندارد نمونه مورد نیاز در نمونه برداری از مواد غذایی:

- ۱- اصول نمونه برداری برای کلیه نمونه ها بسته به طبیعت و خواص فیزیکی آنها اقدام و در شرایط مناسب و بهداشتی در اسرع وقت به آزمایشگاه تحویل گردد. (رعایت زمان، درجه حرارت و سایر شرایط)
- ۲- جهت امکان آزمایش روی نمونه های رسیده بمنظور کنترلهای کیفی میکروبی و شیمیائی از اماکن عمومی حداقل نمونه طبق جدول پیوست باشد.
- ۳- جهت آزمایشهای لازم و بررسیهای دقیق از کلیه نظرات و تطبیق با فرمولهای ساخت نمونه ها و کنترلهای کیفی (میکروبی و شیمیائی) نمونه هائی که از کارگاهها، کارخانه ها و واردات و صادرات ارسال می گردد بایستی طبق جداول مربوطه نمونه برداری نموده و تعداد و مقادیر نمونه ها بایستی در حدی باشد که بتوان کلیه بررسیها و آزمونها را براحتی معمول داشت.
- ۴- برای نمونه برداری از کره، پنیر، چای و سایر فرآورده های کشاورزی بایستی طبق جداول استاندارد شماره ۲۸۳۶ ایران استاندارد نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی باشد. برای سایر فرآورده ها و مواد اولیه در سطح وسیع بایستی طبق استانداردهای مربوطه نمونه برداری بعمل آید.
- ۵- در موارد ضروری که آزمایشهای خاصی مورد نظر است بایستی طبق درخواست آزمایشگاه نمونه برداری بعمل آید.

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

لیست حداقل مقدار نمونه جهت کنترل کیفی (شیمیائی و میکروبی) از اماکن عمومی:

| شماره | نوع نمونه | تعداد نمونه | مقدار بر حسب گرم | مقدار بر حسب میلی لیتر | کار خانه | ملاحظات |
|-------|--|-----------------|------------------|------------------------|--------------|---------|
| | انواع شیر پاستوریزه | ۳ شیشه | - | معادل ۷۵۰ | | |
| ۲ | پنیر پاستوریزه | ۲ جعبه | معادل ۳۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۳ | پنیر غیر پاستوریزه و پنیر پیتزا | ۲ جعبه | معادل ۸۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۴ | انواع خامه (پاستوریزه و غیر پاستوریزه و ترش) | ۴ قوطی | معادل ۴۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۵ | کره بسته بندی شده | ۲ بسته | معادل ۳۰۰-۷۵۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۶ | کره فله | ۲ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۷ | مارگارین | ۳ بسته | معادل ۳۰۰-۷۵۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۸ | انواع ماست و دوغ | ۳ شیشه یا ۳ ظرف | معادل ۳۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۹ | انواع شیر خشک | ۳ قوطی | معادل ۳۰۰-۷۵۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۱۰ | انواع شیر خشک ، آب دوغ و کره | ۳ قوطی | معادل ۴۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۱۱ | کسنگ جامد | ۳ قوطی | معادل ۴۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۱۲ | کسنگ نیمه جامد | ۳ شیشه | معادل ۴۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۱۳ | انواع بستنی یخی | ۱۰ عدد | معادل ۴۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۲۰ عدد | |
| ۱۴ | انواع عرقیات | ۵ شیشه | معادل ۴۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۱۵ | انواع شربت‌ها | ۳ شیشه | معادل ۴۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۱۶ | نشاسته و گلوتن | ۳ شیشه | معادل ۳۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۱۷ | انواع آب لوله کشی و غیره | ۳ شیشه | معادل ۳۰۰ | معادل ۷۵۰ | | |
| ۱۸ | آب معدنی | ۵ شیشه | معادل ۳۰۰ | معادل ۵/۲ | ۵ شیشه مستقل | |
| ۱۹ | مایه پنیر | ۳ قوطی | معادل ۱۵۰ | معادل ۵/۲ | - | |
| ۲۰ | انواع ترش‌ها | ۳ قوطی | معادل ۱۵۰ | معادل ۵/۲ | ۵ شیشه مستقل | |
| ۲۱ | انواع سس | ۳ شیشه | معادل ۱۵۰ | معادل ۵/۲ | ۵ شیشه مستقل | |
| ۲۲ | انواع مربا | ۳ شیشه | معادل ۱۵۰ | معادل ۵/۲ | ۵ شیشه مستقل | |
| ۲۳ | انواع آنزیم | ۳ شیشه | معادل ۱۵۰ | معادل ۵/۲ | | |
| ۲۴ | انواع عصاره ها | ۳ شیشه | معادل ۱۰۰-۱۵۰ | معادل ۵۰۰ | | |

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

| شماره | نوع نمونه | تعداد نمونه | مقدار بر حسب گرم | مقدار بر حسب میلی لیتر | کارخانه | ملاحظات |
|-------|-------------------------|-------------------|------------------|------------------------|------------------|-----------------------|
| ۲۵ | انواع آبمیوه | ۵ بسته یا ۵ شیشه | ۲۰۰۰ | معادل ۶۰۰ | ۱۰ بسته یا شیشه | |
| ۲۶ | انواع خمیر | ۵ بسته یا ۵ شیشه | ۲۰۰۰ | معادل ۶۰۰ | | |
| ۲۷ | انواع طعم دهنده ها | ۵ بسته یا ۵ شیشه | ۲۰۰ | معادل ۶۰۰ | | |
| ۲۸ | پکینگ پودر و مواد مشابه | ۵ بسته یا ۵ شیشه | ۳۰۰ | معادل ۶۰۰ | | |
| ۲۹ | مرغ نپخته | ۵ قطعه | ۳۰۰ | معادل ۶۰۰ | طبق جدول | از هر ۲۰۰۰ قطعه ۵ عدد |
| ۳۰ | مرغ و گوشت پخته | ۵ قطعه | ۲۰۰ | معادل ۶۰۰ | | |
| ۳۱ | گوشت چرخ کرده و نکرده | ۵ قطعه | ۲۰۰ | معادل ۶۰۰ | | |
| ۳۲ | ماهی تازه و یا دودی | ۳ عدد | ۲۰۰ | معادل ۶۰۰ | ۵ عدد از سردخانه | |
| ۳۳ | میگو | ۲ بسته | معادل ۵۰۰ | معادل ۶۰۰ | | |
| ۳۴ | همبرگر | ۱۰ عدد | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۶۰۰ | ۲ حلقه | |
| ۳۵ | کالباس | ۱ رول | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۶۰۰ | ۲ رول | |
| ۳۶ | سوسیس | ۱ رول | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۶۰۰ | ۲ کیلو | |
| ۳۷ | تخم مرغ | ۱۰ عدد | - | معادل ۵۰۰ | ۲۰ عدد | |
| ۳۸ | انواع پودر تخم مرغ | ۱۰ عدد | ۲۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۳۹ | پودر پنیر و آب پنیر | ۱۰ عدد | ۵۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۰ | ژلاتین | ۱۰ عدد | ۳۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۱ | پودر خامه مصنوعی | ۱۰ عدد | ۳۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۲ | انواع شیرینی تر | ۱۰ عدد | ۱۰۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۳ | انواع شیرینی خشک | معادل ۱۰ بسته | ۱۰۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۴ | سایر فرآورده های قنادی | - | ۴۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۵ | آدامس | از هر نوع ۱۵ بسته | معادل ۲۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۶ | خاویار | ۳ قوطی | معادل ۲۰۰-۱۵۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۷ | انواع آرد و سویا | ۳ بسته | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۸ | انواع غلات و بلغور | ۳ بسته | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۵۰۰ | | |
| ۴۹ | انواع سویهای خشک | ۵ بسته | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۵۰۰ | ۱۰ بسته | |
| ۵۰ | انواع ادویه | ۴ بسته | ۱۵۰ | معادل ۵۰۰ | ۵ بسته | |

راهنمای استفاده از بخش مدیریت محصولات غذایی غیر مجاز در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

| شماره | نوع نمونه | تعداد نمونه | مقدار برحسب گرم | مقدار برحسب میلی لیتر | کارخانه | ملاحظات |
|-------|-----------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|----------|---------|
| ۵۱ | انواع رشته و ماکارونی | ۳ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۵ بسته | |
| ۵۲ | کازئینات | ۳ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۵۳ | انواع کمپوت و کنسرو | ۶ قوطی | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۲۰ قوطی | |
| ۵۴ | انواع خشکبار | ۳ بسته | معادل ۶۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۴ بسته | |
| ۵۵ | سبزی خشک | ۳ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۵۶ | بودر زله | ۳ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۵۷ | انواع قوام دهنده ها و صمغ | ۳ بسته | معادل ۲۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۵۸ | انواع نگهدارنده ها | ۳ بسته | معادل ۲۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۵۹ | انواع چائی | ۳ بسته | معادل ۵۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۵ بسته | |
| ۶۰ | انواع قهوه | ۳ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۵ بسته | |
| ۶۱ | انواع کاکائو | ۳ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۱۰ شیشه | |
| ۶۲ | انواع نوشابه | ۴ شیشه | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۳ شیشه | |
| ۶۳ | عسل | ۲ شیشه | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | طبق جدول | |
| ۶۴ | شکر | ۲ شیشه | معادل ۲۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | طبق جدول | |
| ۶۵ | کله قند | ۱ کله | معادل ۵۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۶۶ | انواع لواشک | ۱۰ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۶۷ | سالاد الویه | ۲ ظرف | معادل ۴۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۶۸ | انواع شور (خیار شور و غیره) | ۳ شیشه | معادل ۴۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۵ شیشه | |
| ۶۹ | قارچ خام | ۳ بسته | معادل ۴۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | ۵ بسته | |
| ۷۰ | لنتین | - | معادل ۲۰۰ | معادل ۱۰۰۰ | | |
| ۷۱ | معجونها | ۲ شیشه | معادل ۲۰۰ | معادل ۳۰۰ | | |
| ۷۲ | بودر ماهی | - | معادل ۲۰۰ | معادل ۳۰۰ | | |
| ۷۳ | مکملهای غذائی | ۳ بسته | معادل ۳۰۰ | معادل ۳۰۰ | | |
| ۷۴ | رنگ خام (بودر) | ۳ بسته | معادل ۵۰ | معادل ۳۰۰ | | |
| ۷۵ | گوجه فرنگی فله | ۳ بسته | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۳۰۰ | | |
| ۷۶ | انواع روغنهای مایع | ۲ بسته | معادل ۱۰۰۰ | یا ۳۰۰ | | |
| ۷۷ | انواع روغنهای جامد | ۲ بسته | معادل ۱۰۰۰ | یا ۳۰۰ | | |
| ۷۸ | انواع چپس و پنک | ۵ بسته | معادل ۲۰۰ | معادل ۳۰۰ | ۱۰ بسته | |
| ۷۹ | زولبیا | ۵ بسته | معادل ۱۰۰۰ | معادل ۳۰۰ | | |

منابع:

- قانون تعزیرات حکومتی مصوب مجمع تشخیص مصلحت نظام- مصوب سال ۱۳۷۵
- اصلاحیه قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی- مصوب مجلس سال ۱۳۷۹
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶-رعایت اصول کلی بهداشت در کارخانجات مواد غذایی-۱۳۸۸
- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۵۵۷-راهنمای سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی-سال ۱۳۸۷-
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۳۶-نمونه برداری از فرآورده های کشاورزی بسته بندی شده که مصرف غذایی دارند-سال ۱۳۷۳
- دستورالعمل های وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
- سایت سازمان غذا و دارو