



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030

تاریخ صدور: ۱۳۹۵/۰۲/۲۷

شماره بازنگری: -

تاریخ بازنگری: -

سازمان غذا و دارو

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری

واحدهای کیت‌رینگ

تدوین: اردیبهشت ماه ۱۳۹۵

کد پستی: ۱۳۱۴۷۱۵۳۱۱

تلفن: ۰۲۱-۸۸۰۰۰۰۰۰

www.fda.gov.ir

www.mohme.gov.ir

خیابان فخر رازی نیش خیابان شهید وحید نظری - سازمان غذا و دارو

تلفن: ۰۲۱-۸۸۰۰۰۰۰۰

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

۱- هدف

این دستورالعمل به استناد آئین نامه اجرایی مواد ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی برای صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری فرآورده های خوراکی، آرایشی و بهداشتی تدوین شده است.

۲- دامنه کاربرد

این دستورالعمل اجرایی به منظور چگونگی صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری و مسئول فنی برای واحدهای کیتترینگ (کیتترینگ های هواپیمایی، راه آهن، مدارس، آشپزخانه های صنعتی، بیمارستان ها و مراکز درمانی، هتل ها، رستوران ها و خدمات غذایی) کاربرد دارد.

۳- مسئولیت اجرایی

مسئولیت اجرایی این دستورالعمل بر عهده کارشناسان سازمان غذا و دارو و واحدهای تفویض اختیار شده تابعه می باشد و ناظر بر حسن اجرای آن مدیر کل نظارت بر فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی و مدیران واحدهای تابعه می باشند. در مورد دانشگاه هایی که صدور پروانه ساخت به آنها تفویض نگردیده است صرفا مجاز به تمدید پروانه های ساخت بدون اصلاح و تغییر می باشند.

۴- مدارک لازم برای صدور پروانه تاسیس و بهره برداری و مسئول فنی

متقاضی باید ضمن ارائه نامه درخواست برای صدور پروانه مسئول فنی و پروانه تاسیس و بهره برداری مدارک زیر را ارائه نماید:

۴-۱- مدارک مورد نیاز برای صدور پروانه تاسیس و بهره برداری

۴-۱-۱- تصویر برابر اصل شده (در دفترخانه اسناد رسمی) مجوز فعالیت اقتصادی از مراجع ذیصلاح

۴-۱-۲- اصل فیش واریز هزینه مربوط به صدور پروانه تاسیس و بهره برداری کیتترینگ (صدور پروانه تاسیس کارگاه و مراکز

نگهداری مواد اولیه، بسته بندی و ظروف مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی) مطابق با آخرین تعرفه مصوب/ تصویر فیش

واریزی با مهر امور مالی.

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

۳-۱-۴- مدارک قانونی تعیین وضعیت مالکیت ملک یا اجاره نامه معتبر (دارای حداقل ۶ ماه اعتبار).

تبصره ۱- در صورت واریز هزینه بطور الکترونیکی، بجای فیش واریزی، کد رهگیری تراکنش باید ارائه گردد.

۲-۴- مدارک مورد نیاز برای صدور پروانه مسئول فنی

۱-۲-۴- فرم تکمیل شده معرفی و تقبل مسئولیت فنی واحد کیتترینگ (پیوست شماره ۱)

۲-۲-۴- تصویر صفحات شناسنامه و کارت ملی (پشت و رو)

۳-۲-۴- تصویر آخرین مدرک تحصیلی یا تأییدیه ارزش تحصیلی

۴-۲-۴- اصل پروانه مسئولیت فنی قبلی + استعفاءنامه (در صورت وجود)

۵-۲-۴- سوابق اشتغال (در صورت وجود)

۶-۲-۴- تعهد و سوگندنامه مسئول فنی و مدیر عامل / موسس / موسسین واحد کیتترینگ (پیوست شماره ۲)

۷-۲-۴- دو قطعه عکس پرسنلی ۳*۴

۸-۲-۴- تصویر قرارداد مسئول فنی با شرکت در سر برگ شرکت با امضاء مدیر و مسئول فنی و ممهور به مهر شرکت (حداقل یک ساله

تمام وقت و با امکان تمدید برای سنوات بعدی)

۹-۲-۴- تصویر گواهی پایان طرح نیروی انسانی یا معافیت از انجام طرح (برای رشته های مشمول)

۱۰-۲-۴- اصل فیش واریزی مربوط به صدور پروانه مسئول فنی برابر مطابق با آخرین تعرفه مصوب / تصویر فیش واریزی با مهر امور

مالی

تبصره ۲- در صورت واریز هزینه بطور الکترونیکی، بجای فیش واریزی، کد رهگیری تراکنش باید ارائه گردد.

تبصره ۳- رشته تحصیلی مسئول فنی باید با چارت مصوب مسئول فنی (پیوست شماره ۶) مطابقت داشته باشد.

تبصره ۴- مسئول فنی معرفی شده باید تمام وقت در اختیار شرکت جهت انجام امور محوله بوده و نباید مدیر عامل یا یکی از اعضای هیات

مدیره باشد. لازم به ذکر است هیچ پروانه مسئولیت فنی از سازمان غذا و دارو و واحدهای تابعه برای نامبرده نباید صادر شده باشد.

تبصره ۵- در صورتی که مسئول فنی در مدت کمتر از ۳ ماه با هماهنگی شرکت به دلیل مرخصی و ... جهت انجام امور محوله با شرکت

همکاری نداشته باشد باید نسبت به معرفی فرد جانشین واجد شرایط جهت تقبل انجام امور محوله در مدت مذکور به عنوان قائم مقام با تأیید

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتیرینگ

شرکت و با اخذ تائیدیه از اداره کل/ معاونت غذا و دارو اقدام نماید و در صورتی که زمان عدم حضور مسئول فنی بیش از مدت فوق الذکر باشد شرکت باید مسئول فنی واجد شرایط معرفی نماید.

تبصره ۶- در خصوص مرخصی زایمان طبق مقررات مربوطه اقدام گردد.

۵- روش اجرایی صدور پروانه تاسیس و بهره برداری و مسئول فنی

۵-۱- پس از بازدید، بررسی و تکمیل فرم گزارش بازدید از واحد کیتیرینگ طبق پیوست شماره ۳ و در صورت دارا بودن شرایط فنی و بهداشتی طبق قوانین و مقررات، تائید کمیسیون فنی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه، پروانه تاسیس و بهره برداری واحد کیتیرینگ طبق پیوست شماره ۴ صادر و رونوشت آن به اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی ارسال گردد.

تبصره ۷- اعتبار پروانه تاسیس و بهره برداری واحد کیتیرینگ حداکثر یک سال می باشد بدیهی است برای واحد کیتیرینگ استیجاری اعتبار پروانه مطابق با اجاره نامه و حداکثر یک سال است.

۵-۲- پس از بررسی و تائید مدارک، پروانه مسئول فنی واحد کیتیرینگ طبق پیوست شماره ۵ صادر گردد.

۶- روش اجرایی اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری

اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحد کیتیرینگ مشروط به ارائه نامه درخواست اصلاح و تمدید، واریز هزینه برابر مطابق با آخرین تعرفه مصوب/ تصویر فیش واریزی با مهر امور مالی و همچنین تائید موارد مندرج در چک لیست در کلیه بازدیدهای ادواری، پس از تائید کمیته فنی به مدت ۲ سال بلامانع خواهد بود.

تبصره ۸- برای واحد کیتیرینگ استیجاری اعتبار پروانه مطابق با اجاره نامه و حداکثر ۲ سال است.

تبصره ۹- در صورتیکه مدارک ذکر شده در بند ۴ تغییر نموده باشد لازم است مدارک اصلاح شده ارائه گردد.

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتیرینگ

۷- روش اجرایی تمدید پروانه مسئول فنی

- ۷-۱- جهت تمدید پروانه مسئول فنی، شرکت باید ضمن ارائه قرارداد معتبر (بند ۲-۴-۸) و اصل فیش واریزی مربوط به تمدید پروانه مسئول فنی مطابق با تعرفه مصوب، کلیه مدارک بند ۲-۴ که تغییر یافته است را به انضمام گزارشات شش ماهه عملکرد مسئول فنی در راستای شرح وظایف تعریف شده و تصاویر مدارک آموزشی و بازآموزی مسئول فنی را به معاونت غذا و دارو ناظر بر محل فعالیت کیتیرینگ ارائه نماید.
- ۷-۲- مسئول فنی در زمان تمدید باید دوره های آموزشی لازم متناسب با رشته تحصیلی و فعالیت شرکت را طی نموده و در زمان تمدید باید به طور متوسط سالیانه ۲۵ امتیاز بازآموزی و مصوب را نیز کسب نموده باشد که کلیه مدارک آموزشی و بازآموزی فوق الذکر باید در زمان تمدید به معاونت غذا و دارو مربوطه تحویل گردد.
- ۷-۳- با تکمیل و ممهور نمودن پیوست پروانه مسئول فنی (پیوست شماره ۵) توسط معاونت غذا و دارو ناظر بر محل فعالیت انبار، پروانه مسئول فنی حداکثر به مدت پنج سال مطابق با سقف اعتبار قرارداد (بند ۲-۴-۵) تمدید و رونوشت برای اداره کل ارسال گردد.
- تبصره ۱۰-** در زمان تمدید پروانه، فرد متقاضی (مسئول فنی) باید در مسئولیت یاد شده فاقد سوابق منفی باشد.

۸- نحوه اختصاص شماره پروانه تاسیس و بهره برداری واحد کیتیرینگ

شامل سه جزء می باشد که از چپ به راست عبارتند از:

کد واحد کیتیرینگ / ک / کد دانشگاه

کد واحد کیتیرینگ، ارقام شمارش واحد کیتیرینگ جهت شناسایی بوده و از عدد ۰۰۰۱ شروع می شود .

به عنوان مثال: ۱۶ / ک / ۰۰۰۱

(۱۶ : کد دانشگاه / ک : نشانه واحد کیتیرینگ / ۰۰۰۱ : کد واحد کیتیرینگ)

۹- نحوه اختصاص شماره پروانه مسئول فنی

شامل سه جزء می باشد که از چپ به راست عبارتند از:

رقم شمارش مسئول فنی / ش.م.ک / کد دانشگاه

ش.م (مخفف شناسه مسئول فنی است و برای همه دانشگاه ها مشترک می باشد)، رقم شمارش مسئول فنی از عدد ۱۰۰ شروع می شود.

به عنوان مثال: ۱۰۰ / ش.م.ک / ۱۶ (۱۶ : کد دانشگاه ، ش.م.ک : شماره مسئول فنی انبار، ۱۰۰ : رقم شمارش مسئول فنی)

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

تبصره ۱۱- پس از ایجاد سامانه، شماره پروانه بصورت متمرکز در سامانه مرکزی با کدهای مربوطه صادر می گردد و اطلاعات پروانه های قبلی نیز ظرف مدت مشخص، باید در سامانه ثبت و کد رهگیری جدید اخذ نماید.

یادآوری- پس از راه اندازی پورتال سازمان غذا و دارو، کلیه مدارک و مراحل باید از طریق پورتال انجام پذیرد و مدارک و مراحل باید به طریقی که در پورتال تعریف می گردد، انجام پذیرد.

۱۰- پیوست ها

۹-۱- پیوست شماره ۱- فرم معرفی و تقبل مسئولیت فنی

۹-۲- پیوست شماره ۲- تعهد و سوگندنامه مسئول فنی و مدیرعامل

۹-۳- پیوست شماره ۳- فرم گزارش بازدید از واحد کیتترینگ

۹-۴- پیوست شماره ۴- پروانه تاسیس و بهره برداری

۹-۵- پیوست شماره ۵- پروانه مسئول فنی

۹-۶- پیوست شماره ۶- جدول چارت مسئول فنی



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتیرینگ

کد مدرک: SP- Fo-1395-0127

فرم معرفی و تقبل مسئولیت فنی واحد کیتیرینگ

پیوست شماره ۱

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

معاونت محترم غذا و دارو

اینجانب/ اینجانبانمدیرعامل/ موسس/ موسسین واحد کیتیرینگ به استناد تبصره ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی، سرکار خانم / جناب آقای فرزند با کدملی را بعنوان مسئول فنی معرفی می نمایم و شرایط لازم برای اجرای شرح وظایف تعیین شده برای نامبرده طی دستورالعمل ها و ضوابط اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی را فراهم خواهم نمود.

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

نام و نام خانوادگی مدیر عامل / مؤسس / موسسین واحد کیتیرینگ:

مهر و امضا:

تاریخ:

تاریخ:

اینجانب دارای مشخصات فوق الذکر با اطلاع از شرح وظایف مسئول فنی و قوانین و مقررات و ضوابط اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی، مسئولیت فنی واحد کیتیرینگ را تقبل نموده و متعهد به ارائه گزارش عملکرد هر ماه به معاونت غذا و دارو می گردم.

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی واحد کیتیرینگ:

مهر و امضا:

تاریخ:

تاریخ:



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

پیوست شماره ۲ تعهد و سوگندنامه مسئول فنی و مدیرعامل/موسس/ موسسین واحد کیتترینگ کد مدرک: SP- Fo-1395-0128

اینجانب..... فرزند..... باکدملی..... فارغ التحصیل رشته.....

از دانشگاه..... در مقطع..... با اطلاع کامل از شرح وظایف مسئول فنی برای واحد کیتترینگ به شرح زیر،
از تاریخ..... متقاضی پذیرش مسئولیت فنی واحد کیتترینگ..... می باشم .

- ۱- نظارت بر نحوه ورود، نگهداری و خروج فرآورده ها.
- ۲- نظارت بر شرایط نگهداری فرآورده ها.
- ۳- نظارت بر شرایط حمل و نقل و اطمینان از عدم فساد، آلودگی و آسیب دیدگی فرآورده ها.
- ۴- مستند سازی و حفظ سوابق کلیه اقدامات انجام یابد.
- ۵- نظارت و کنترل بر عدم نگهداری هرگونه ماده یا فرآورده فاقد مجوز از سازمان غذا و دارو و واحدهای تابعه، تاریخ مصرف گذشته، فاسد، غیر قابل مصرف و قاچاق در کنار فرآورده های دارای مجوز و قابل مصرف.
- ۶- ارائه گزارش به معاونت غذا و دارو مربوطه در صورت مشاهده هرگونه ماده یا فرآورده فاقد مجوز، تاریخ مصرف گذشته، فاسد، غیر قابل مصرف و قاچاق و اعلام مقدار و حجم آن و مدت زمان نگهداری و کسب مجوزهای لازم برای جابجایی و انهدام (تحت نظارت کارشناسان و با تنظیم صورتجلسه، از چرخه مصرف انسانی خارج گردد).
- ۷- ارائه گزارش در آخر ماه به معاونت غذا و دارو مطابق با موارد ذیل:
 - نام و آدرس فرد یا شرکتی که به وی کالا فروخته شده است.
 - مشخصات کامل کالا (نام کالا، وزن)

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

و متعهد می گردم:

- ۱- قوانین و ضوابط و مقررات جاری مربوط به واحد کیتترینگ را به طور کامل رعایت نمایم.
 - ۲- در صورت انصراف از مسئولیت فنی ضمن اعلام کتبی مراتب به معاونت غذا و دارو مربوطه، تا معرفی مسئول فنی واجد شرایط توسط آن واحد کیتترینگ و صدور پروانه مسئول فنی (که نباید از یک ماه بیشتر باشد) وظایف خود را انجام دهم.
 - ۳- در صورت مشاهده هرگونه ماده یا فرآورده فاقد مجوز از سازمان غذا و دارو و واحدهای تابعه، تاریخ مصرف گذشته، فاسد، غیر قابل مصرف و قاچاق در انبار گزارش آن را به معاونت غذا و دارو ی مربوطه تحویل و درحضور کارشناسان از چرخه مصرف انسانی خارج نمایم.
 - ۴- کلیه مسائل فنی و بهداشتی را در واحد کیتترینگ کنترل نمایم.
- بدیهی است در صورتیکه خلاف اظهارات فوق ثابت شود مسئولیت قانونی آن بعهده اینجانب بوده و معاونت غذا و دارو ی مربوطه حق سلب صلاحیت مسئول فنی اینجانب را خواهد داشت.

نام و نام خانوادگی مسئول فنی:

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

مهر و امضا:

تاریخ:

تاریخ:

اینجانب مدیرعامل/مؤسس / موسسین واحد کیتترینگ..... با اطلاع از مفاد سوگند نامه مسئول فنی متعهد می گردم، شرایط را برای انجام تعهدات و وظایف مسئول فنی مندرج در متن فوق ایجاد نمایم.

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

نام و نام خانوادگی مدیر عامل / مؤسس / موسسین واحد کیتترینگ:

مهر و امضا:

تاریخ:

تاریخ:



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتیرینگ

پیوست شماره ۳

فرم گزارش بازدید از واحد کیتیرینگ

کد مدرک: SP- CL- 1395- 0003

نام واحد کیتیرینگ :	
نام مسئول واحد کیتیرینگ :	
شماره مجوز فعالیت اقتصادی:	
نشانی کامل پستی شرکت :	
کد پستی:	شماره تلفن:
پست الکترونیک:	شماره نامبر:
نام مسئول فنی :	شماره تلفن همراه:
کد ملی:	تاریخ تولد:
پست الکترونیک:	شماره تلفن ثابت:
هدف از بازرسی و ارزیابی:	
<input type="checkbox"/> صدور پروانه بهره برداری <input type="checkbox"/> اصلاح و تمدید پروانه <input type="checkbox"/> کنترل مستمر <input type="checkbox"/> شکوائیه <input type="checkbox"/> نمونه برداری	
سایر موارد :	
آقا/خانمبه عنوان مسئول فنی واحد کیتیرینگ، یا جانشین قانونی ایشان در محل حضور دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>	
پروانه بهره برداری صادره جهت واحد کیتیرینگ، معتبر می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/>	
تاریخ و ساعت بازدید :.....	

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتزینگ

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	منطبق	نامنطبق	اقدام اصلاحی	حدود بحرانی
محوطه و اطراف واحد کیتزینگ	۱- محوطه بیرونی با مواد مناسب و مقاوم به منظور جلوگیری از ایجاد گرد و غبار مفروش باشد.				عمده
	۲- عدم وجود وسایل اضافی - ضایعات از محوطه				عمده
	۳- دارای شیب مناسب قسمت ها به گونه ای که تجمع آب ایجاد نگردیده و به داخل واحد راه نداشته باشد.				عمده
	۴- جو محل تخلیه و بارگیری با ارتفاع و مساحت مناسب (در صورت لزوم)				عمده
درها	۱- درها قابل شستشو، تمیز کردن و مقاوم به رطوبت باشد.				عمده
	۲- کلیه درها به طور کامل بسته شود.				عمده
دیوارها	۱- جنس دیوارها مقاوم، غیرقابل نفوذ و بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.				عمده
	۲- جنس کف مقاوم، صاف، غیرقابل نفوذ باشد.				عمده
کف ها	۱- سقف، مقاوم، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد.				عمده
	۲- طراحی سقف به نحوی باشد که مانع تبادل حرارتی و رطوبت گردد.				عمده
سقف ها	۱- پنجره ها از نظر جنس مناسب و قابلیت نظافت داشته باشد.				عمده
	۲- تمامی پنجره های بازشو مجهز به توری و شیب مناسب باشد.				بحرانی
پنجره ها	۱- کارگران دارای کارت بهداشت معتبر باشند.				بحرانی
	۲- دارای رختکن و سرویسهای بهداشتی متناسب با تعداد کارگران				بحرانی
	۳- وجود سوابق آموزشی کارگران در محل				عمده
	۴- کارگران از دستکش، پیش بند، کلاه و ماسک استفاده می کنند.				عمده
بهداشت کارگران	۱- روشنایی به مقادیر کافی باشد و لامپ ها و روشنایی های نصب شده بالای محل قرار گیری و آماده سازی مواد غذایی ایمن باشند (داشتن حفاظ مناسب در جهت جلوگیری از آلودگی غذا بر اثر شکستن)				بحرانی
	۱- وجود تهویه مناسب و جریان هوا از محل تمیز به محل آلوده				بحرانی
روشنایی	۲- وجود هواکش های مناسب برای جمع آوری و خارج کردن بخار بالای اجاق گازها				عمده
	۱- جمع آوری و نگهداری مواد زائد به صورت جداگانه درون ظروف در دار و ضد نشت مناسب و در مکان مجزا تا زمان خروج از ساختمان				عمده
تهویه	۱- جمع آوری مواد زائد و دفع زباله				

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

عمده				۱- استفاده از تجهیزات و لوازم از جنس مناسب، مقاوم، قابل شست و شو و ضدعفونی برای تهیه و فرآوری مواد غذایی	تجهیزات و لوازم آشپزخانه
بحرانی				۲- استفاده از تجهیزات و لوازم جداگانه برای مواد غذایی خام و پخته	
عمده				۱- تمیز و ضدعفونی نمودن تجهیزات و لوازم آشپزخانه به تناوب و در فواصل معین	تمیز و ضدعفونی کردن
بحرانی				۲- نگهداری ترکیبات ضدعفونی کننده در ظروف علامت گذاری شده، مشخص، دارای برچسب غیر خوراکی و در محل مشخص و مجزا	
عمده				۳- کف ها و ساختارهای جانبی و دیوار ها بعد از پایان کار روزانه و یا در فواصل زمانی مناسب تمیز شوند.	
عمده				۴- وجود برنامه و ثابت برای تمیز و ضدعفونی کردن قسمت های مختلف واحد به ویژه نقاط حساس و بحرانی	
عمده				۱- وجود برنامه مستمر و دائم برای کنترل pest	کنترل pest
عمده				۲- وجود سوابق کاربرد آفت کش ها (نوع سم، مقدار سم، تاریخ کاربرد و محل کاربرد) و کنترل و پایش مستمر آن توسط فرد مسئول	
بحرانی				۱- بازرسی مواد اولیه خریداری شده که فاقد آلودگی، فساد و آسیب باشد.	دریافت مواد اولیه
بحرانی				۲- کلیه مواد اولیه خام دارای مجوزهای بهداشتی از مراجع ذیصلاح مربوطه	
بحرانی				۳- کلیه مستندات دریافت مواد اولیه توسط مسئول فنی ثبت، کنترل و گزارش شود.	
بحرانی				۱- مواد خام آلوده از مواد پخته بطور موثر جداسازی شود.	پیشگیری از آلودگی متقاطع
بحرانی				۲- فرآوری مواد خام فساد پذیر در اتاق های جداگانه و یا فضاهای جدا شده فیزیکی از بخش آماده سازی غذای آماده مصرف صورت گیرد.	
بحرانی				۳- جداسازی بخشهای تمیز و غیر تمیز بصورت موثر	
بحرانی				۱- استفاده از آب قابل شرب و منطبق با ویژگیهای با مقررات ملی آب آشامیدنی	استفاده از آب قابل شرب آب قابل شرب
عمده				۲- آب مورد استفاده به صورت دوره ای از نظر ریسک احتمالی به آلودگی های مربوطه کنترل، ثبت و گزارش شود.	
بحرانی				۱- انجماد زدایی به طور مناسب و پیش از پخت	انجماد زدایی

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتربینگ

بحرانی				۱- استفاده از روغن متناسب با نوع فرآیند	فرآیند پخت
بحرانی				۲- کنترل دما و زمان فرآیند پخت مناسب برای از بین بردن میکرو ارگانیسم های بیماری زا بدون اسپور	
عمده				۱- محصول غذایی آماده شده در کمترین زمان ممکن باید بسته بندی و عرضه شود.	بسته بندی کردن
عمده				۲- استفاده از ظروف تمیز و درپوش دار بسته بندی برای محصولات غذایی مطابق با ویژگیهای مورد تایید سازمان غذا و دارو	
بحرانی				۱- کلیه محصولات غذایی فساد پذیر باید در دمای خارج از محدوده خطر (۵ تا ۶۰ درجه سانتیگراد) حمل و نقل، توزیع و عرضه گردند.	حمل و نقل در سطوح توزیع و عرضه
بحرانی				۲- رعایت زنجیره دمایی کانتینر متناسب با نوع محصول	
عمده				۳- درجه حرارت کانتینرها در هنگام بارگیری، حمل و نقل و تحویل مکتوب و تایید شوند.	
عمده				۱- واحد مجهز به آزمایشگاه بوده یا قرارداد با آزمایشگاههای تایید صلاحیت شده توسط سازمان غذا و دارو	آزمایشگاه
عمده				۲- وجود مستندات آزمایش محصولات در محل کیتربینگ	
عمده				۱- انبار مجهز به قفسه بندی مناسب باشد.	انبارش
بحرانی				۲- مجزا بودن انبار و سردخانه مواد خام و فرآوری شده	

کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030



اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیت‌ریزینگ

مدت زمان تعیین شده برای رفع هر نقص	نواقص مشاهده شده در ارزیابی با ذکر شماره بند

تبصره - در صورت وجود ۳ عدم انطباق بحرانی و یا ۸ عدم انطباق عمده در انبار پروانه تاسیس و بهره برداری صادر نخواهد گردید و در غیر این صورت پس از طرح موضوع در کمیته فنی و قانونی و با مشخص شدن زمان رفع عدم انطباق ها در خصوص صدور پروانه تصمیم گیری بعمل خواهد آمد.

نتیجه:



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

نمونه برداری

ردیف	نام نمونه	تعداد نمونه	تاریخ تولید	تعداد شاهد	هدف از نمونه برداری

کلیه نمونه ها با رعایت شرایط فنی و جهت ارسال به آزمایشگاه و به منظور انجام آزمایشات لازم در شرایط مناسب نمونه برداری گردیده و نمونه های شاهد توقیفی پس از پلمپ توسط کارشناسان بازدید کننده نزد مدیر و مسئول فنی به امانت گذاشته شده وقانون امانت داری تفهیم گردید.

- موارد توقیفی دارد ندارد
- نوع و میزان :

توضیحات:.....

- موارد معدومی دارد ندارد
- نوع و میزان :

توضیحات:.....

واحد کیتترینگ مورد بازدید باتوجه به موارد درج شده در چک لیست از نظر فنی و بهداشتی با ضوابط و مقررات مربوطه مطابقت دارد ندارد این صورتجلسه در دو نسخه که هر یک حکم واحدی دارند تنظیم و یک نسخه تحویل امضاء کنندگان (مسئول فنی و مدیرواحد کیتترینگ) ذیل شد و محل بدون هیچگونه ضرر و زیان جانی و مالی ترک گردید.

مدیر انبار مذکور موظف است در اسرع وقت و با توجه به زمان تعیین شده در مورد نواقصی فنی و بهداشتی اقدام نموده و نتیجه را در سررسید مهلت تعیین شده به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی اعلام نماید.

مدیر واحد کیتترینگ

مسئول فنی

کارشناس/کارشناسان معاونت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی.....

نظر رئیس اداره:

نظر معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جهت اقدام بعدی:

- پلمپ انبار توقیف فرآورده ها معرفی به تعزیرات معرفی به دادسرا فک پلمپ انبار رفع توقیف غیره



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتیرینگ

پیوست شماره ۴

پروانه تاسیس و بهره برداری واحد کیتیرینگ

کد مدرک: SP- Fo-1395-0129

پروانه تاسیس و بهره برداری واحد کیتیرینگ

شماره پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری

.....

به استناد آیین نامه اجرایی مواد ۸،۹ قانون خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب خرداد ماه هزار و سیصد و چهل و هفت و با توجه به نظریه مورخ کمیته فنی اجازه داده می شود:

نام واحد کیتیرینگ:

با زمینه فعالیت کیتیرینگ:

- هواپیمایی
- راه آهن
- مدارس
- آشپزخانه های صنعتی
- بیمارستان ها و مراکز درمانی
- هتل
- رستوران
- خدمات غذایی

و با شماره مجوز فعالیت اقتصادی: مرجع صادر کننده مجوز فعالیت: به نشانی:

شماره تلفن: شماره نمابر:

که نسبت به فرآوری کلیه محصولات کیتیرینگ (سرد /گرم / هردو) اقدام می نماید، با رعایت کامل مقررات و ضوابط مربوطه بهره برداری گردد.

این پروانه به موجب فیش شماره مورخ مبلغ..... خزانه داری کل صادر گردیده است./ این پروانه به استناد پروانه بهره برداری قبلی به شماره مورخ جهت تغییر نام / تغییر آدرس / تغییرزمینه فعالیت / صدور المثنی/ اصلاح به موجب فیش شماره مورخ مبلغ..... خزانه داری کل صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می باشد.اعتبار این پروانه از تاریخ صدور بمدت.....سال می باشد.

هر گونه نقل و انتقال و تغییر نام، محل مندرج در این پروانه باید با موافقت قبلی این اداره کل/معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه

مدیر کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی /

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

رونوشت:

- اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی/معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

- بایگانی



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتیرینگ

کد مدرک: SP- Fo- 1395- 0130

پروانه مسئول فنی واحد کیتیرینگ

پیوست شماره ۵

شماره:
تاریخ:

محل الصاق
عکس

پروانه مسئول فنی
واحد کیتیرینگ

شماره پروانه مسئول فنی:

با استناد به تبصره ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و اصلاحیه های بعدی آن و با توجه به درخواست شماره مورخ..... واحد صلاحیت آقای / خانم فرزند..... به شماره شناسنامه و کد ملی..... صادره از..... فارغ التحصیل رشته..... از دانشگاه در مقطع..... طبق رای کمیته فنی و قانونی به شماره..... و مورخ..... برای مسئولیت فنی جهت انجام وظایف محوله مندرج در ظهر پروانه و با رعایت کامل مقررات و ضوابط مربوط تأیید گردید.

بابت صدور این پروانه مبلغ ریال طی فیش شماره مورخ به حساب شماره خزانه داری کل پرداخت گردیده است.

اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت می باشد.

این پروانه برای واحد کیتیرینگ با زمینه فعالیت هواپیمایی راه آهن مدارس آشپزخانه های صنعتی بیمارستان ها و مراکز درمانی هتل رستوران خدمات غذایی معتبر است.
اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت سال می باشد.

مدیر کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی /
معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

رونوشت:

- اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی/معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....
- بایگانی



کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتترینگ

و متعهد می گردد:

- ۱- نظارت بر نحوه ورود، نگهداری و خروج فرآورده ها.
- ۲- نظارت بر شرایط نگهداری فرآورده ها.
- ۳- نظارت بر شرایط حمل و نقل و اطمینان از عدم فساد، آلودگی و آسیب دیدگی فرآورده ها.
- ۴- مستند سازی و حفظ سوابق کلیه اقدامات انجام یابد.
- ۵- نظارت و کنترل بر عدم نگهداری هرگونه ماده یا فرآورده فاقد مجوز از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، تاریخ مصرف گذشته، فاسد، غیر قابل مصرف و قاچاق در واحد کیتترینگ.
- ۶- ارائه گزارش به معاونت غذا و دارو مربوطه در صورت مشاهده هرگونه ماده یا فرآورده فاقد مجوز، تاریخ مصرف گذشته، فاسد، غیر قابل مصرف و قاچاق (در حضور کارشناسان و با تنظیم صورتجلسه، از چرخه مصرف انسانی خارج گردد).
- ۷- ارائه گزارش در آخر ماه به معاونت غذا و دارو مطابق با موارد ذیل:
 - نام و آدرس فرد یا شرکتی که به وی کالا فروخته شده است.
 - مشخصات کامل کالا (نام کالا، وزن)

پشت پروانه

کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030



اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتزینگ

پیوست پروانه

ردیف	نام معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی	نام واحد	امتیاز کسب شده آموزشی (هر سال ۲۵ امتیاز)	تاریخ تمدید پروانه	تاریخ پایان اعتبار و مراجعه برای تمدید اعتبار	مهرو امضاء معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی	آدرس واحد	آدرس واحد

کد مدرک: SP- Pr- 1395- 0030



اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه تاسیس و بهره برداری واحدهای کیتیرینگ

کد مدرک: SP- Fo- 1395- 0131

چارت مسئول فنی واحد کیتیرینگ

پیوست شماره ۶

رشته تحصیلی	گروه محصولات	غذایی و آشامیدنی - آرایشی و بهداشتی
	دکترای داروسازی	*
	دکترای دامپزشکی	*
	دکترای پزشکی	*
	کارشناس علوم تغذیه و بالتر (کلیه گرایش ها)	*
	مهندسی شیمی با گرایش صنایع غذایی و بالتر	*
	کارشناسی میکروبیولوژی و بالتر	*
	کارشناسی ارشد سم شناسی	*
	زیست شناسی با گرایش میکروبیولوژی یا گرایش علوم سلولی ملکولی	*
	کارشناسی مهندسی بهداشت محیط و بالتر	*
	مهندسی صنایع غذایی و بالتر (کلیه گرایشها)	*
	کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی	*
	مهندسی کشاورزی با گرایش صنایع غذایی و بالتر	*