وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی

ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته

نام مدرک:

دستورالعمل کنترل آفات (Pest Control)

کد مدرک: PW01-03

شماره بازنگری: 01

۱ ـ هدف:

مشخص نمودن روشی مناسب و مؤثر جهت جلوگیری از ورود و مبارزه با جوندگان و پرندگان و آفات انباری در محدوده انبار و واحد فرآوری به نحوی که بتوان جمعیت آنها را به کلی از بین برد تا مخاطره‌ای برای محموله پسته به وجود نیاید.

۲ ـ دامنه کاربرد:

شامل محوطه و کلیه اماکن واحد فرآوری می‌باشد.

۳ ـ تعاریف:

آفات، عبارتند از انواع جوندگان، پرندگان و حشراتی که به محصولات انباری آسیب می‌رسانند.

۴ ـ مراجع:

۱-۴- آیین کار اصول کلی بهداشتی واحدهای تولیدکننده موادغذایی استاندارد ملی شماره ۱۸۳۶

۲-۴- دستورالعمل و روش اجرایی شرایط مناسب انبارش به شماره (PW01-01)

۵ ـ مسئولیت:

مسئولیت این دستورالعمل و روش اجرایی به عهده سرپرست واحد فرآوری و ناظر بر حسن اجرای آن مسئول فنی واحد فرآوری می‌باشد.

۶ ـ مراحل اجرا:

۱-۶- قبل از شروع فصل تولید می‌بایست ترتیبی اتخاذ شود که کلیه درها و پنجره‌های بازشو به توری مجهز گردیده، سوراخها، منافذ و سایر مکانهایی که احتمال ورود آفات را میسر سازد،کاملاً بسته شود.

۲-۶- انبار بایستی مطابق دستورالعمل و روش اجرایی پاکیزه‌سازی، شستشو و ضدعفونی به شماره (PW01-02) تمیز گردیده و در صورت نیاز نسبت به انجام عملیات سم‌پاشی و یا فومیگاسیون با نظارت مسئول فنی توسط مراجع ذیصلاح اقدام گردد.

۳-۶- شرایط پاکیزه‌سازی و نظافت محوطه واحد فرآوری و انبارها به گونه‌ای باشد که هیچگونه موادغذایی در اختیار آفات قرار نگیرد.

۶-۴- چنانچه پرنده‌ای در داخل انبار باشد نسبت به خارج نمودن آن اقدام و در طول فصل تولید و زمان فعالیت با بکارگیری تمهیدات لازم از ورود پرندگان جلوگیری به عمل آورید.

۶-۵- با بکارگیری تمهیدات لازم از نشستن پرندگان بر روی محموله پسته در میدان آفتابی جلوگیری گردد.

۶-۶- مشاهده پرنده در انبار غیرقابل قبول می‌باشد.

۶-۷- با توجه به ماهیت خاص پسته لازم است از تله‌های مکانیکی با استفاده از طعمه مناسب و یا تله‌های چسبی به جهت مبارزه با موش استفاده گردد.

۶-۸- نقشه تله‌گذاری برحسب مکانهای تعیین شده می‌بایست تهیه و در محل واحد نگهداری نگهداری گردد.

۶-۹- تله‌های مورد استفاده شماره‌گذاری شده و در مکانهای ذکر شده در نقشه موضوع بند ۶-۸ قرار داده شود.

۶-۱۰- سرپرست واحد فرآوری موظف است یک نفر از کارکنان را تحت نظارت مسئول فنی جهت بررسی روزانه تله‌ها و همچنین تکمیل فرم بازبینی (F01-03) تله بکار گمارد. در این راستا موشهای به تله افتاده جمع‌آوری و مدفون گردند.

۶-۱۱- در صورت استفاده از دستگاه حشره‌کش برقی فاصله دستگاه از محل نگهداری محصول باید حداقل سه متر باشد.

۷ ـ پیوست‌ها:

فرم بازبینی تله به شماره F01-03 (پیوست یک)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو اداره کل نظارت برموادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته	نوع مدرک: فرم بازبینی تله موش	کد مدرک: F01-03 شماره بازنگری: 01 تاریخ بازنگری: ـــ پیوست یک

نام واحد فرآوری:

تاریخ	تعداد موش به تله افتاده	شماره تله‌ها

نام و امضاء متصدی:

نام و امضای مسئول فنی واحد فرآوری:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی

ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته

نام مدرک:

دستورالعمل و روش اجرایی رعایت بهداشت فردی کارکنان

واحد فرآوری

کد مدرک: PW01-06

شماره بازنگری: 01

۱ ـ هدف:

تبیین مقررات بهداشتی کارکنان واحد فرآوری به منظور دستیابی به سطح مطلوب و مناسب بهداشت فردی می‌باشد.

۲ ـ دامنه کاربرد:

شامل کلیه کارکنان شاغل در واحدهای فرآوری می‌باشد.

۳ ـ تعاریف: ندارد.

۴ ـ مراجع:

استاندارد آئین کار رعایت اصول کلی بهداشت در کارخانه‌های موادغذایی به شماره ۱۸۳۶

۵ ـ مسئولیت:

مسئولیت تأمین ملزومات و وسایل مرتبط با اجرای موارد بهداشتی به عهده سرپرست واحد فرآوری و نظارت بر حسن اجرا بر عهده مسئول فنی واحد فرآوری می‌باشد.

۶ ـ مراحل اجرا:

۱-۶- کلیه کارکنانی که به نوعی با محصول سر و کار دارند می‌بایست مجهز به لباس کار تمیز (مانند روپوش، شلوار و کفش مناسب) باشند.

۲-۶- کارکنان می‌بایست همواره نسبت به کوتاه نگه‌داشتن موی سر و ناخن و رعایت مسائل بهداشتی و رفتار فردی کوشا بوده و از بیرون انداختن آب دهان و سیگار کشیدن خودداری نمایند.

۳-۶- قبل از شروع و بعد از خاتمه کار کارکنان موظف به شستشوی دست‌ها با آب و موادشوینده و ضدعفونی کننده می‌باشند.

۴-۶- پس از رفتن به توالت کارکنان بایستی دست‌های خود را کاملاُ با آب و مواد شوینده و ضدعفونی‌کننده شستشو دهند.

۵-۶- کارکنانی که دارای نشانه‌های بیماری از قبیل اسهال و استفراغ، گلودرد، تب، زخمهای عفونی پوستی قابل رؤیت و دچار دفع مواد از گوش، بینی و چشم می‌باشند فوراً توسط مسئول فنی از کار آنها جلوگیری به عمل آید.

۶-۶- کارگرانی که در میدان آفتابی به کار مشغولند موظف به استفاده از کفش مخصوص با رنگ مجزا می‌باشند.

۶-۷- کلیه بازدیدکنندگان موظف به رعایت نکات فوق‌الذکر می‌باشند.

۶-۸- کلیه کارکنان می‌بایست دارای کارت بهداشتی معتبر صادره توسط مراجع بهداشتی محل باشند.

۶-۹- کارکنان نوار بازرسی قبل از به کارگیری بایستی تحت معاینات بینایی سنجی قرار گیرند.

۶-۱۰- مسئول فنی موظف است روزانه در خصوص رعایت بهداشت فردی کارگران، نظارت لازم را معمول و در صورت عدم رعایت بهداشت فردی طبق فرم شماره F01-06 که گزارش عدم رعایت بهداشت فردی در واحد فرآوری می‌باشد مراتب را در دو نسخه تنظیم و یک نسخه را به مدیر واحدفرآوری ارائه تا اقدامات لازم در این خصوص معمول گردد.

۷ ـ پیوست‌ها:

فرم گزارش عدم رعایت بهداشت فردی در واحد فرآوری به شماره F01-06 (پیوست یک)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو اداره کل نظارت برموادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته	نوع مدرک: دستورالعمل و روش اجرایی رعایت بهداشت فردی کارکنان واحد فرآوری	کد مدرک: F01-06 شماره بازنگری: 01 تاریخ بازنگری:ـــ پیوست یک

نام واحد فرآوری: **تاریخ:**

ردیف	ساعت	نام کارگر	نوع تخلف از مقررات	توضیحات

توزیع نسخ: ۱ ـ مسئول فنی واحد فرآوری

۲ ـ مدیر واحد فرآوری

نام و امضاء مسئول فنی واحد فرآوری:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی

ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته

نام مدرک:

دستورالعمل و روش اجرایی کنترل کیفی آب

کد مدرک: PW01-05

شماره بازنگری: 01

۱ ـ هدف:

ایجاد روش مناسب جهت کنترل کیفی آب از نظر فاکتورهای میکروبی و شیمیایی به منظور دستیابی به ویژگیهای آب آشامیدنی می‌باشد.

۲ ـ دامنه کاربرد:

شامل منابع آبی واحدهای فرآوری می‌باشد.

۳ ـ تعاریف: ندارد

۴ ـ مراجع:

۱-۴- استاندارد ملی ویژگیهای شیمیایی آب آشامیدنی به شماره ۱۰۵۳ ـ تجدیدنظر اول سال ۱۳۷۰

۲-۴- استاندارد ملی ویژگیهای میکروبی آب آشامیدنی به شماره ۱۰۱۱

۵ ـ مسئولیت:

مسئولیت اجرای این دستورالعمل و روش اجرایی به عهده مسئول فنی واحد فرآوری می‌باشد.

۶ ـ مراحل اجرا:

۱-۶- چنانچه واحد فرآوری از آب لوله‌کشی شهری استفاده نمی‌نماید، می‌بایست قبل از شروع فعالیت، آب مصرفی توسط مراجع ذیصلاح بهداشتی مورد نمونه‌برداری و آزمایش قرار گرفته و ضمن نگهداری سوابق آزمایش توسط مسئول فنی، از روشهای متداول سالمسازی آب مانند کلرینه کردن با توجه به دستورالعمل سازنده اقدام نماید.

۲-۶- به عنوان مثال میزان کلر باقی‌مانده بایستی مطابق جدول ذیل تنظیم گردد:

میزان غلظت کلر باقیمانده متناسب با PH

ردیف	PH آب هنگام نمونه‌برداری	حداقل غلظت کلر باقیمانده آزاد پس از زمان تماس لازم حداقل ۱۰ دقیقه در ۲۰ درجه سانتیگراد به ppm	حداقل غلظت کلر ترکیبی پس از زمان تماس لازم حداقل ۶۰ دقیقه در ۲۰ درجه سانتیگراد به ppm
۱	۶-۷	۰/۲	۱
۲	۷-۸	۰/۲	۱/۵
۳	۸-۹	۰/۴	۱/۸
۴	۹-۱۰	۰/۸	ــ

۳-۶- سنجش میزان کلر بایستی به طور روزانه مطابق با دستورالعمل شرکت سازنده کیت کلرسنج صورت گرفته و نتایج سنجش و اقدام اصلاحی انجام پذیرفته را در فرم ثبت روزانه میزان باقیمانده کلر آب مصرفی به شماره F01-05 درج نمایید.

۷ ـ پیوست‌ها:

فرم ثبت روزانه میزان باقیمانده کلر آب مصرفی به شماره F01-05 (پیوست یک)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو اداره کل نظارت برموادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری بسته	نوع مدرک: دستورالعمل و روش اجرایی کنترل کیفی آب	کد مدرک: F01-05 شماره بازنگری: 01 تاریخ بازنگری: ـــ پیوست یک

نام واحد فرآوری:

تاریخ	میزان کلر باقیمانده			شرح اقدام اصلاحی
	مناسب	کمتر	بیشتر	

نام و امضای مسئول فنی واحد فرآوری:

۱- هدف :

ایجاد روش مناسب جهت اطمینان از عدم مصرف یا فروش محصولی که با معیارهای استاندارد مربوطه از نظر تست افلاتوکسین و نیز موارد دیگر منطبق نباشد.

۲- دامنه کاربرد :

کلیه واحدهای فرآوری پسته

۳- مسئولیت :

مسئولیت اجرای این دستورالعمل و روش اجرایی در زمان برداشت و انتقال به واحد فرآوری بعهده ناظر فنی باغ درحین فرایند و تعیین تکلیف محصول نهایی بر عهده مسئول فنی می باشد.

۴- مراحل اجرا :

۴-۱ شناسایی محصول نامنطبق : انجام تست افلاتوکسین در سه مرحله دریافت پسته تر ، حین فرآوری و نیز در محصول نهایی صورت می پذیرد . بنابر این باید توجه داشت که برداشت پسته در کلیه باغهای مربوطه می بایست با انجام عملیات مناسب زراعی (GAP) تحت نظارت یک ناظر فنی یا باغدار انجام شود و محصولی که در مرحله دریافت، نامنطبق شناخته شود نمی بایست توسط واحد فرآوری دریافت گردد .

۴-۲ ثبت محصول نامنطبق :

نتایج انجام تست آفلاتوکسین درمحصول نهایی در فرم F01-09 ثبت گردد .

۴-۳ شناسایی ، جداسازی و تعیین تکلیف محصول نامنطبق :

۴-۳-۱ شناسایی ، تعیین تکلیف محصول نامنطبق و انجام بازکاری (Rework) توسط مسئول فنی واحدفرآوری انجام می پذیرد .

۴-۳-۲ مسئول فنی واحد فرآوری موظف است نتایج آزمون و اقدامات اصلاحی انجام شده را درفرم ثبت نتایج آزمون افلاتوکسین محصول نهایی به شماره F01-09 ثبت و برگه های نتایج آزمون را نگهداری نمایند .

توضیح اینکه نتایج آزمون آفلاتوکسین که می تواند حاکی از بروز عدم انطباق در محموله باشد عبارتند از :

الف) برای صادرات به اتحادیه اروپا ، میزان افلاتوکسین Total باید کمتر از ۴ppb و میزان افلاتوکسین B1 کمتر از ۲ ppb باشد .

ب)برای مصارف در داخل کشور ، میزان آفلاتوکسین Total باید کمتر از ۱۵ppb و میزان افلاتوکسین B1 کمتر از ۵ppb باشد.

۵- پیوستها :

۵-۱ فرم ثبت نتایج آزمون افلاتوکسین محصول نهایی پسته خشک به شماره F01-09

۵-۲ مدت نگهداری سوابق در بایگانی جاری دو سال می باشد .

ردیف	نام درخواست آزمایش		جواب آزمایش		نتیجه آزمون		شرح اقدامات اصلاحی
	تاریخ	شماره	تاریخ	شماره	منطبق	نامنطبق	

نام و امضاء متصدی:

تأیید: نام وامضاء مسئول فنی:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی

ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته

نام مدرک:

دستورالعمل و روش اجرایی کنترل محصول نامنطبق

کد مدرک: PW01-09

شماره بازنگری: 01

۱- هدف :

مشخص نمودن روش مناسب ثبت مشخصات بر چسب گذاری بر روی پسته های بسته بندی شده به گونه ای که بتوان محصول را از نظر تاریخ فرآوری ، محل فرآوری و همچنین باغ ردیابی نمود .

۲-دامنه کاربرد

شامل کلیه پسته های بسته بندی شده در واحدهای فرآوری که با ضوابط تاسیس و بهره برداری واحد های فرآوری پسته منطبق می باشند ، می گردد .

۳- مسئولیت

مسئولیت اجرای این دستور العمل وروش اجرایی به عهده مدیریت واحد فرآوری یا نماینده ایشان بوده و ناظر بر حسن اجرای آن مسئول فنی می باشد .

۴- مراحل اجرا

در هر مرحله از فرآوری که محصول بسته بندی می گردد بایستی کد گذاری محصول به شرح ذیل انجام پذیرد .

۴-۱ کد گذاری محصول

۴-۱-۱ جهت شناسایی منحصر به فرد هر یک از بسته های پسته از یک کد پنج قسمتی استفاده می گردد . که هر قسمت بیانگر مشخصه ای به شرح ذیل است .

شماره محموله پسته مربوط به قطعه مستقل هر باغ	روز فرآوری	ماه فرآوری	سال فرآوری	نام شهرستان و نام واحد فرآوری

۴-۱-۲ در قسمت اول بر اساس روش ذیل نام شهرستان که مشخص کننده محل فرآوری نیز می باشد درج می گردد .

مثال : واحد فرآوری آقای حسینی در شهرستان کرمان با علامت HK

واحد فرآوری آقای عباسی در شهرستان یزد با علامت AY

واحد فرآوری آقای کامرانی در شهرستان دامغان با علامت KD

۴-۱-۳ سال ، ماه و روز فرآوری را به ترتیب در قسمتهای دوم و سوم وچهام به هجری شمسی بر اساس تاریخ دریافت محموله توسط واحد فرآوری مطابق آنچه در فرم شماره F01-07 آمده است درج نمائید .

***یاد آوری** : جهت صادرات پسته علاوه بر بر چسب گذاری به زبان فارسی ، موارد فوق باید به زبان انگلیسی و یا زبان کشور سفارش دهنده و با تاریخ میلادی ذکر گردد .

۴-۱-۴ شماره اختصاص داده شده به محموله پسته هر قطعه مستقل باغ بر اساس مندرجات ستون چهارم فرم F۰۱-۰۷ را در قسمت پنجم موضوع بند ۱-۱-۴ درج نمائید .

۴-۱-۵ درج سایر مشخصات نشانه گذاری بر اساس آنچه در استاندارد ملی ایران به شماره ۱۵ تاکید گردیده است (شامل نام کالا ، طبقه بندی ، درجه کالا ، وزن خالص ، نام و یا علامت تجارتی ویژه صادر کننده ، عبارت محصول ایران ، نام کشور مقصد) و موارد موضوع ماده ۱۱قانون مواد خوراکی آشامیدنی آرایشی وبهداشتی الزامی است .

۴-۱-۶ علاوه بر موارد فوق درج سایر مشخصات بر اساس سفارش مشتری و همچنین کد داخلی واحد فرآور ی که به طور متعارف در واحد فرآوری به آن عمل می گردد بر روی بر چسب کالا بلامانع است .

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته	نوع مدرک : فرم ثبت مشخصات پسته فرآوری شده برای تعیین کد شناسایی	کد مدرک **F01-07** شماره بازنگری: **01** تاریخ بازنگری:**-** پیوست یک

تاریخ دریافت پسته تر	نام مالک باغ	شماره قطعه مستقل باغ	شماره اختصاص داده شده به محموله هر قطعه مستقل باغ	نوع رقم

نام و امضاء متصدی:

نام و امضاء مسئول فنی واحد فرآوری:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی

ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته

نام مدرک:

دستورالعمل و روش اجرایی ثبت مشخصات برچسب‌گذاری

کد مدرک: PW01-07

شماره بازنگری: 01

۱- هدف :

تبیین روش مناسب به منظور برداشت ، نگهداری و حمل پسته تر از باغ به واحد فرآوری به منظور جلوگیری از ایجاد و افزایش آلودگی به افلاتوکسین می باشد .

۲- دامنه کاربرد :

کلیه باغهای کشت پسته که پسته برداشت شده آنها به واحدهای فرآوری مورد نظر ارسال می گردد .

۳- تعاریف :

قطعه مستقل باغ :

بخشی از باغ می باشد که بر اساس رقم و سن درختان و یا موقعیت محیطی از سایر بخشهای باغ قابل تفکیک می باشد .

۴-مراجع :

دستور العمل نحوه دریافت پسته تر از باغ (رجوع شود به بند ۱۵-۱ ضوابط تاسیس و بهر ه برداری واحدهای فرآوری پسته)

۵- مسئولیت :

مسئولیت اجرای این دستور العمل و روش اجرایی به عهده مدیر باغ و ناظر بر حسن انجام آن ، ناظر فنی باغ می باشد.

۶- مراحل اجرا :

۶-۱ قطعه بندی باغ بر اساس فاکتورهای متمایز کننده مانند سن و رقم درختان و یا موقعیت محیطی به تشخیص ناظر فنی باغ و قطعه بندی باغ (**04-01 F**) با تعیین شماره هر قطعه

۶-۲-تشخیص و تعیین بهترین زمان و دوره برداشت بر حسب رقم و با هم فکری کارشناسان موسسه تحقیقات پسته ، مدیریت باغبانی سازمان جهاد کشاورزی استان ، مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان ، مالک باغ و ناظر فنی باغ صورت می پذیرد .

۶-۳ هماهنگی با سرپرست واحد فرآوری به منظور تعیین نوبت فرآوری

۶-۴ برداشت پسته درزمان تعیین شده بایستی انجام گردد . در صورتیکه برداشت پسته درخارج از زمان تعیین شده انجام می شود محموله های پسته جدا فرآوری شوند .

۶-۵ جهت جمع آوری پسته از چادرهای بهداشتی دور و نیز سبدهای منفذ دار یا ماشینهای حمل پسته که دارای دیواره ها و کف مشبک به منظور بر برقراری تهویه مناسب می باشند ، استفاده گردد .

۶-۶ کلیه پسته هایی که از قبل بر روی زمین ریخته شده اند باید جداگانه جمع آوری شود .

۶-۷ دقت در استفاده از پهن نمودن چادر به گونه ای که یک روی آن همیشه در تماس با پسته بوده و نیز کارگران از روی آن تردد ننمایند .

۶-۸ هنگام برداشت ، دقت کافی به منظور جلوگیری از ریزش میوه ها به روی زمین به عمل آید و از مخلوط نمودن پسته های مذکور با پسته های جمع آوری شده روی چادر خود داری گردد .

۶-۹ پسته های برداشت شده را به داخل سبدها منتقل نمایید .

۶-۱۰ سبدها به اندازه ای پر شوند که به هیچ وجه محصول داخل هر سبد با ته سبد رویی تماس نداشته باشد .

توضیح :

در صورتیکه امکان استفاده از سبد میسر نمی باشد ، به کار گیری تریلر یا وسیله نقلیه با دیوارها و کف مشبک و سوراخدار به منظور بر قراری تهویه مناسب در محموله پسته الزامی است .

۶-۱۱- سبدها را در مکانی به دور از نور مستقیم آفتاب تا زمان انتقال به وسیله نقلیه نگهداری نمائید .

۶-۱۲ لازم است فاصله زمانی شروع برداشت تا شروع فرآوری محصول از ۸ ساعت تجاوز ننماید .

توضیح :

در صورتیکه برداشت پسته در ساعات پایانی روز انجام گرفته و امکان ارسال آن به واحد فرآوری نباشد ، درصورت نگهداری محموله پسته در سبد و در شرایط مناسب محیطی ، نگهداری محصول تا صبح روز بعد بلامانع می باشد . بدیهی است فرآوری محموله مذکور در اولویت می باشد .

۶-۱۳ درصورت تایید انجام عملیات برداشت ، نگهداری و انتقال بر اساس موارد فوق الذکر توسط ناظر فنی باغ، فرم شماره F01-04 از بند یک تا ۱۰ در دو نسخه تکمیل و امضا گردیده و یک نسخه به راننده تحویل تا امکان تخلیه محموله در واحد فرآوری مهیا گردد . بدیهی است در صورت عدم تایید انجام عملیات برداشت، نگهداری و انتقال فرم برای محموله ارسالی تکمیل نخواهد گردید .

۶-۱۴ لازم است محموله قبل از تخلیه ، توزین گردیده و برگه باسکول تحویل مسئول فنی واحد فرآوری گردد تا وزن محموله در بند ۱۱ و تاریخ و ساعت دریافت نیز در بند ۱۲ فرم F01-04 ثبت گردد .

نکته :

چنانچه نگهداری برگه باسکول جهت نگهداری در سوابق مالک واحد فرآوری و یا مالک باغ ضروری است ، پس از ثبت موارد عودت برگه باسکول به مالک واحد فرآوری یا مالک باغ بلامانع می باشد .

۷-پیوست ها :

فرم ثبت مشخصات محموله ارسالی به واحد فرآوری (**F01-04**)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته	نوع مدرک : دستورالعمل نحوه برداشت، نگهداری و انتقال پسته تر به واحد فرآوری	کد مدرک: **PW01-04** شماره بازنگری: **01** تاریخ بازنگری:- پیوست یک

تاریخ :

۱- نام باغدار :

۲- نشانی :

۳- تعداد قطعات باغ:

۴- شماره قطعه باغ برداشت شده :

۵- نوع رقم :

۶- تعداد سبد یا تعداد تریلرهای مشبک :

۷- ساعت شروع برداشت :

۸- ساعت حمل :

۹- شماره خودرو :

۱۰- توضیحات :

نام و امضا ء ناظر فنی باغ و یا باغدار

(این قسمت صرفاً توسط مسئول فنی واحد فرآوری بایستی تکمیل شود)

۱۱- وزن محموله تر

۱۲- تاریخ و ساعت دریافت محموله :

۱۳- وضعیت بهداشتی ظروف ویاوسایل حمل ونقل :

۱۴- نحوه و شرایط تهویه پسته تر :

۱۵- شماره کد شناسایی محموله در واحد فرآوری:

نام و امضا ء مسئول فنی واحد فرآوری

توزیع نسخ : ۱- ناظر فنی باغ و یا باغدار

۲ - مسئول فنی واحد فرآوری

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی

ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته

نام مدرک:

دستورالعمل و روش اجرایی نحوه برداشت، نگهداری و انتقال پسته‌تر به واحد فرآوری

کد مدرک: PW01-04

شماره بازنگری: 01

۱-هدف :

هدف از تدوین این دستور العمل و روش اجرایی ابتدا بررسی و نیاز سنجی آموزشی در افراد موثر بر بهداشت و سلامت محصول پسته و برنامه ریزی و اقدام در مورد فعالیتهای آموزشی جهت رفع نیاز آموزشی است تا سطح مهارت آموزشی افراد دست اندرکار به حد قابل قبول افزایش یابد .

۲- دامنه کاربرد

شامل کلیه افرادی است که به هر صورت با فرآوری محصول در تماس بوده و بر کیفیت و سلامت محصول موثر هستند .

۳-مسئولیت

مسئولیت اجرایی این دستور العمل و روش اجرایی برای کارکنان محل فرآوری و آن دسته از افرادی که حوزه فعالیت آنها خارج از محل فرآوری می باشد ، به عهده مسئول فنی بوده و همچنین آموزش مسئول فنی در موارد مرتبط با هماهنگی دستگاههای ذیربط صورت می گیرد .

۴- مراحل اجرا :

۴-۱ ویژه آن دسته از افراد که حوزه فعالیت آنها خارج از واحد فرآوری است .

۴-۱-۱ نیاز سنجی ، برنامه ریزی و اجرای فعالیتهای آموزشی

۴-۱-۲ ارزیابی آموزش های انجام گرفته

۴-۱-۳ تکمیل فرم مربوطه (F01-08)

۴-۲ ویژه کارکنان واحد فرآوری

۴-۲-۱ نیاز سنجی ، برنامه ریزی و اجرای فعالیت آموزشی در زمینه های مرتبط برای مدیران و سرپرستان واحد فرآوری .

۴-۲-۲ نیا زسنجی ، برنامه ریز ی و اجرای فعالیتهای آموزشی بهداشت فردی و محیطی و اصول بهداشت مواد غذایی برای کارگران تولید

۴-۲-۳ آموزش کارگران تولید بایستی به صورت گروهی و انفرادی (چهره به چهره) انجام گیرد .

۴-۲-۴ تکمیل فرم مربوط به کارکنان واحد فرآوری شماره F-01-08

۵ پیوست ها :

۵-۱ فرم F01-08A

۵-۲ فرم F01-08B

۵-۳ مدت نگهداری سوابق در بایگانی جاری ۵ سال می باشد .

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته	نوع مدرک : دستورالعمل و روش اجرایی آموزش	کدمدرک: **F01-08A** شماره بازنگری: **01** تاریخ بازنگری: **-** پیوست یک

نام و نام خانوادگی:

میزان تحصیلات و نوع مدرک تحصیلی:

عنوان شغلی:

ردیف	نام دوره آموزشی	از تاریخ	تا تاریخ	مدت زمان آموزش	محل برگزاری دوره	توضیحات

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی

ضوابط تأسیس و بهره‌برداری واحدهای فرآوری پسته

نام مدرک:

دستورالعمل و روش اجرایی آموزش

کد مدرک: PW01-08

شماره بازنگری: 01