



Islamic Republic of Iran

سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران



management for Organization of
Fruit and Vegetables
Municipality of Tehran

استاندارد ویژگیهای کاربری عرضه محصولات
بازرگانی در اوزان مختلف
(خیارشور، ترشی و زیتون)

features user supplied commercial
products in various weights

ویرایش اول

۱۳۹۲

۹۳/۲۰/۰۱۱

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

رئیس:

عفتی، علی

(دکترای دامپزشکی)

دبیر:

سبزو، مریم

(دکترای پزشکی)

شهبازی یگانه، علی

(دکترای دامپزشکی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اردهالی، سید بهمن

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

بهرامی، رضا

(لیسانس علوم پایه)

تقی زاده، مینا

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

خراسانی، علیرضا

(لیسانس علوم انسانی؛ روابط عمومی)

زائری امیرانی، رضا

(لیسانس مهندسی کشاورزی)

سلیمی، احسان

(لیسانس مهندسی عمران)

مهربخش، قاسم

(دکترای دامپزشکی)

سمت و یا نمایندگی:

معاون بهداشت و کنترل کیفیت سازمان مدیریت میادین میوه

و تره بار شهرداری تهران

مدیر بهداشت محیط، حرفه ای و طب کار سازمان مدیریت

میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

رئیس هیئت مدیره انجمن مدیران کنترل کیفیت

مدیر ارزیابی و پشتیبانی سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران

کارشناس حراست سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

کارشناس امور رسانه و مطبوعات سازمان مدیریت میادین میوه

و تره بار شهرداری تهران

کارشناس بهداشت محیط و حرفه ای سازمان مدیریت

میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

مدیر نگهداری و تعمیرات سازمان مدیریت میادین میوه و

تره بار شهرداری تهران

مدیر میدان بهمن سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران

شهبازی یگانه، کامران
(لیسانس حسابداری و مدیریت)

عباسی، علیرضا
(دکترای دامپزشکی)

فراست، علی
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

فروزندی، شیما
(لیسانس مهندس کشاورزی)

فریور، ریحانه
(لیسانس مهندس کشاورزی)

معینی، فرشید
(دکترای دامپزشکی)

هاشمی مطلق، کاوه
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

بلندی، فرزاد
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

حبیبی دستجردی، سمیه
(فوق لیسانس شیمی)

زبرجدی، مریم
(لیسانس صنایع غذایی)

فاتح نیا، علیرضا
(دکترای دامپزشکی)

مدیر عامل بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

مدیر کنترل کیفیت محصولات پروتئینی ، بازرگانی و
فرآوری شده سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

مدیر میدان تهرانسر سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

مدیر میدان بعثت سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

مدیر بهره برداری (هماهنگی و پیگیری امور میادین)
سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

مدیر تحقیقات و مطالعات بازار سازمان مدیریت میادین
میوه و تره بار شهرداری تهران

کارشناس مسئول کنترل کیفیت محصولات بازرگانی و
فرآوری شده سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

کارشناس کالاهای فرآوری شده سازمان مدیریت
میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

رئیس اداره کنترل کیفیت محصولات پروتئینی و
بازرگانی سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

رئیس اداره امور اماکن و پشتیبانی سازمان مدیریت میادین
میوه و تره بار شهرداری تهران

امیریگانه، رامین
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر مشارکت ها و سرمایه گذاری مردمی سازمان مدیریت
میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

جعفری، وحید
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس مسئول مطالعات کاربردی و مکان یابی و
توسعه فیزیکی سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار
شهرداری تهران

سروری، عباس
(فوق لیسانس مدیریت محیط زیست)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
۱	هدف
۱	دامنه کاربرد
۱	مراجع الزامی
۱	اصطلاحات و تعاریف
۳	شرایط استقرار غرفه
۳	۱-۵ مکان استقرار
۴	۲-۵ فضای فیزیکی
۴	۳-۵ ورود مواد اولیه، رفت و آمد پرسنل و مشتریان
۴	شرایط پرسنل غرفه
۴	۱-۶ ویژگی های پرسنل
۵	۲-۶ وضعیت سلامتی پرسنل
۵	۳-۶ رعایت بهداشت فردی
۶	۴-۶ لباس کار پرسنل
۶	امکانات، تجهیزات و تأسیسات غرفه
۶	۱-۷ نور و تهویه
۶	۲-۷ وسایل و تجهیزات غرفه
۸	۳-۷ امکانات بهداشتی و نظافتی
۸	الزامات ایمنی غرفه
۱۰	شرایط بهداشتی
۱۰	۱-۹ ویژگی های بهداشتی ساختمانی
۱۱	۲-۹ شستشو و ضد عفونی
۱۲	۳-۹ کنترل حشرات و جانوران موذی
۱۲	۴-۹ بهداشت آب، فاضلاب، تخلیه زباله و ضایعات
۱۳	روش دریافت، جابجایی، عرضه و شرایط نگهداری محصولات در غرفه
۱۳	۱-۱۰ دریافت
۱۴	۲-۱۰ جابجایی
۱۵	۳-۱۰ عرضه
۱۵	۴-۱۰ شرایط نگهداری محصولات
۱۵	کنترل کیفی محصولات غرفه
۱۵	۱-۱۱ نمونه برداری
۱۶	۲-۱۱ کنترل کیفی محصول منطبق
۱۶	۳-۱۱ کنترل کیفی محصول نامنطبق

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی ها و الزامات بهداشتی، ایمنی و کیفی غرفه عرضه محصولات بازرگانی زیتون، ترشیجات و خیارشور به صورت فله و روغن زیتون در سطح میادین و بازارهای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای عرضه محصولات بازرگانی شامل انواع زیتون، ترشیجات و خیارشور به صورت فله و روغن زیتون بسته بندی در میادین و بازارهای سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران کاربرد دارد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آن ها ارجاع داده شده است و بدین ترتیب، آن مقررات جزئی از این استانداردها محسوب می شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و یا تجدید نظر، اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معهذاً بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه ها و تجدید نظر مدارک الزامی زیر را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و/ یا تجدید نظر آخرین چاپ و/ یا تجدیدنظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

استاندارد ملی ایران به شماره ۹۸۷ سال ۱۳۸۹، زیتون فرآیندشده ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۴۴۹ سال ۱۳۸۹، روغن زیتون ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶ سال ۱۳۸۲، اصول کلی بهداشت در مواد غذایی.

استاندارد ملی ایران به شماره ۸۶۹۲ سال ۱۳۸۴، کنسرو زیتون پرورده- ویژگی ها و روش های آزمون.

استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۹۴۱ سال ، کنسرو خیارشور- ویژگی ها و روش های آزمون.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و/یا واژه ها با تعاریف زیر به کار می رود:

۴-۱ ایمنی مواد غذایی

منظور شرایطی است که مواد غذایی به صورت صحیح حمل و نقل، نگهداری، چیدمان و عرضه گردیده و مصرف آن ها به سلامت مصرف کننده آسیب نرساند.

۲-۴ مکان دریافت کالا

مکانی است که اقلام ورودی، به میدان میوه و تره بار و یا غرفه دار تحویل داده می شود و این مکان می تواند انبار نگهداری، سردخانه و یا همان غرفه باشد.

۳-۴ محل چیدمان

در این محل یخچال، قفسه ها و میزها و... قرار گرفته که محصولات جهت عرضه و فروش به مشتریان بر روی آن ها چیده شده اند.

۴-۴ فضای عرضه

محل است که کلیه تجهیزات عرضه شامل یخچال، قفسه ها و... در آن جا قرار گرفته اند و انتخاب و خرید کالا توسط مشتریان در آن جا صورت می گیرد همچنین فروشندگان و صندوقدار در این محل استقرار دارند.

۵-۴ مواد غذایی کنسرو شده

فرآورده ای است که از پس از آماده سازی و عمل آوری مواد اصلی با رعایت شرایط خوب ساخت در ظروف نفوذناپذیر بسته بندی می شوند.

۶-۴ ترشی

ترشی فرآورده ای است که از عمل آوری بخش های خوراکی سالم و بدون عیب سبزی، صیفی جات و میوه های خرد شده و یا چرخ شده همراه با سایر مواد اختیاری (نمک، سبزی های معطر) می باشد.

۷-۴ کنسرو خیارشور

فرآورده ای است از خیار سبز تازه یا خیار شور تخمیری که پس از عملیات آماده سازی در شرایط بهداشتی و با رعایت شرایط خوب ساخت^۲ در ظروف مجاز غیر قابل نفوذ، بسته بندی و پس از اضافه کردن سبزی های معطر و محلول آب نمک داغ، در بندی و تحت عملیات پاستوریزاسیون قرار می گیرد.

۸-۴ خیارشور تخمیری

فرآورده ای است که پس از شستشو، تمیز و پاک کردن خیار سبز و سبزی های معطر تازه و اضافه کردن آب نمک در داخل ظروف مناسب و بهداشتی پوشیده با درب، در دما و زمان معین تخمیر یافته و پس از حاصل شدن عطر و طعم مناسب قابل مصرف می شود. مدت زمان رسیدن خیارشور تخمیری در شرایط دمای محیط ممکن است تا یک ماه طول بکشد.

۹-۴ روغن زیتون

روغنی است که با روش مکانیکی فقط از میوه درخت زیتون بدون هیچ گونه عمل آوری شیمیایی یا اختلاط با سایر روغن ها به دست آمده است.

۱۰-۴ کنسرو زیتون پرورده

زیتون پرورده فرآورده ایست که از مواد اصلی شامل زیتون بی هسته فرآوری شده، مغز گردو، آب انار، رب انار به همراه سیر و مواد اختیاری شامل سرکه، روغن زیتون، نمک، سبزی معطر، انواع ادویه تهیه گردیده و فرآیند حرارتی پاستوریزاسیون را طی کرده باشد.

۱۱-۴ زیتون فرآوری شده

به دو روش انجام می گیرد:

۱-۱۱-۴ زیتون فرآوری شده به روش شیمیایی

منظور زیتون سبز رنگ برگشته و یا زیتون سیاهی است که با محلول قلیایی تلخ گیری شده و به منظور دوره تخمیر، با/ یا بدون افزودن عوامل اسیدی کننده در محلول آب نمک نگهداری می شود.

۲-۱۱-۴ زیتون فرآوری شده به روش طبیعی

منظور زیتون سبز رنگ برگشته و یا زیتون سیاهی است که بدون تلخ گیری با محلول قلیایی به منظور دوره تخمیر، با/ یا بدون افزودن عوامل اسیدی کننده در محلول آب نمک نگهداری می شود.

۱۲-۴ تغییرات فیزیکی

در این گونه تغییرات ماده به ماده دیگر تبدیل نمی شود مانند خردشدگی، شکستگی، لهیدگی.

۱۳-۴ تغییرات شیمیایی

در این گونه تغییرات خاصیت ماده به کلی تغییر می کند یعنی ماده به ماده دیگر تبدیل می گردد.

۵ شرایط استقرار غرفه

۱-۵ مکان استقرار

۱-۱-۵ غرفه باید از سرویس های بهداشتی، محل دفع زباله، پارکینگ، کانال روباز فاضلاب و دکل برق فاصله مناسب داشته باشد به طوری که از آلودگی های آن متأثر نگردد.

۴-۱-۵ محل غرفه باید به نحوی باشد که نزدیک محل پارک یا تردد خودروها نباشد.

۴-۱-۵ غرفه حتی الامکان به دور از تابش مستقیم نور خورشید قرار گیرد.

۲-۵ فضای فیزیکی

۴ ۵ فضای غرفه باید متناسب با فعالیت های صورت گرفته بوده و تجهیزات موجود در غرفه مانع از تردد مناسب پرسنل و مشتریان نگردد.

۲-۲-۵ بخش تحویل بار محل تخلیه محصولات جهت بررسی و کنترل کیفیت محصولات می باشد و محصولات به طور موقت در این قسمت نگهداری می شود.

۳-۲-۵ کالاهای مرجوعی می بایست به صورت مجزا از کالاهای سالم قرار گرفته و در اسرع وقت از غرفه خارج گردند.

۴-۲-۵ با توجه به مدت ماندگاری این دسته از کالاها یک هفته مانده به منقضی شدنشان باید از غرفه خارج گردند.

۳-۵ ورود مواد اولیه، رفت و آمد پرسنل و مشتریان

۱-۳-۵ ضروریست هرگونه حمل و نقل و جابجایی و ورود محصولات غذایی در ساعات کاری صورت نپذیرد.

۶ شرایط پرسنل غرفه

۱-۶ ویژگی های پرسنل

۱-۱-۶ پرسنل شاغل در غرفه بهتر است مدرک دیپلم داشته باشند.

۲-۱-۶ پرسنل شاغل در غرفه باید حداقل دارای یک سال تجربه کاری مرتبط باشند.

۳-۱-۶ پرسنل شاغل در غرفه باید دارای اطلاعات کلی در رابطه با محصولات بازرگانی بوده و آموزش های لازم و مرتبط را سپری نموده و مورد تأیید حوزه معاونت بهداشت و کنترل کیفیت سازمان باشند.

۴-۱-۶ هر یک از پرسنل باید دارای شرح وظایف مشخص و ابلاغ شده به آن ها بوده و باید شرح وظایف در معرض دید باشد.

۵-۱-۶ کلیه پرسنل باید ثبت نام نموده و دارای کارت الکترونیکی معتبر حاوی مشخصات فردی باشند.

۶-۱-۶ کلیه پرسنل باید دوره عمومی آموزش بهداشت (دوره اصناف) را حداکثر تا یک ماه بعد از شروع به کار در غرفه، سپری نموده و گواهینامه سه ساله مربوطه را دریافت نمایند. در مواقعی که این دوره توسط سازمان و با هزینه بهره برداران تحت عنوان دوره آموزشی ۴۲ ساعته (شامل ۳۰ ساعت دوره عمومی آموزش بهداشت و ۱۲ ساعت آموزش شهروندی) برگزار می شود پرسنل غرفی که حداکثر یک ماه از فعالیت آن ها گذشته است در اولویت شرکت در دوره های عنوان شده توسط سازمان بوده و می بایست در دوره ها شرکت نمایند.

۲-۶ وضعیت سلامتی پرسنل

۱-۲-۶ قبل از ورود (شروع به کار در غرفه) پرسنل غرفه باید مورد معاینات پزشکی قرار گرفته و در صورت سلامت، کارت بهداشت معتبر از مراکز بهداشتی تابع دانشگاه های علوم پزشکی مستقر در شهر تهران دریافت نمایند، سپس به صورت ادواری (یک ساله) مورد معاینات پزشکی قرار گرفته و کارت بهداشتی تمدید گردد.

۲-۲-۶ کارت های بهداشت باید در معرض دید عموم نصب شوند به نحوی که قابل رؤیت باشد.

۳-۲-۶ افراد مبتلا به بیماری مسری و یا ضایعات جلدی (زخم در دست، پا، سر و صورت) به هیچ وجه نباید اجازه ی ورود به محیط کار، را داشته باشند.

۴-۲-۶ پرسنل غرفه ملزم می باشند به محض مشاهده اولین علائم بیماری بلافاصله وضعیت بیماری خود را به اطلاع مدیریت مرکز برساند و پس از تأیید بهبودی توسط پزشک معالج ادامه فعالیت پرسنل در میدان یا بازار بلا مانع می باشد.

۵-۲-۶ کلیه پرسنل باید دارای پرونده بهداشتی باشند و سوابق بهداشتی و علائم بالینی و سلامتی آنان در پرونده اختصاصی در دفتر مدیریت میدان یا بازار نگهداری شود.

۶-۲-۶ اطمینان از اجرای موارد فوق به عهده مسئول کنترل کیفی میدان یا بازار می باشد.

۳-۶ رعایت بهداشت فردی

۱-۳-۶ پرسنل غرفه باید نظافت فردی (کوتاه بودن مو و ناخن و ...) را کاملاً رعایت نمایند.

۲-۳-۶ وضعیت ظاهری پرسنل باید از لحاظ آراستگی مناسب باشد. کلیه پرسنل مرتبط با محصول باید به طور مرتب، استحمام نمایند.

۳-۳-۶ در صورت وجود زخم و بریدگی اجازه ادامه کار، منوط به پانسمان کامل عضو صدمه دیده می باشد.

۴-۳-۶ در صورتی که نظافت فردی بر ایمنی غذا تأثیر بگذارد، پرسنل باید دست های خود را به طور مرتب بشویند برای مثال:

- قبل از شروع به کار و تماس با مواد غذایی.

- بلافاصله پس از خروج از سرویس بهداشتی.

- پس از جابجایی مواد غذایی و یا تماس با هر ماده آلوده و هر گونه نظافت.

۵-۳-۶ پرسنل غرفه باید از رفتارهایی که ممکن است منجر به آلودگی مواد غذایی گردد خودداری کنند. برای مثال:

- استعمال دخانیات.

- انداختن آب دهان.

- جویدن یا خوردن و آشامیدن مواد غذایی در هنگام کار.

- عطسه و سرفه روی مواد غذایی بدون پوشش و بسته بندی.

- استفاده از تلفن همراه هنگام توزیع و عرضه مواد غذایی.

۴-۶ لباس کار پرسنل

۱-۴-۶ استفاده از لباس کار شامل روپوش آستین بلند و شلوار به رنگ سفید برای فصول بهار و تابستان و لباس کارگرم با مشخصات مذکور برای فصول پاییز و زمستان الزامی است. لذا ضروری است لباس کار تهیه شده توسط پیمان کاران مرتبط با سازمان جهت استفاده توسط پرسنل غرفه عنوان شده مورد استفاده قرار گیرد.

۴ ۴ ۶ پوشش مذکور باید همیشه سالم، تمیز و عاری از هرگونه لکه و آلودگی باشد.

۴ ۴ ۶ یقه های روپوش باید تا زیر گردن بسته باشد.

۴-۴-۶ استفاده از دستکش یکبار مصرف، کلاه، ماسک و پیش بند سالم و به رنگ روشن الزامی می باشد.

۵-۴-۶ توصیه می شود کارت شناسایی حاوی مشخصات فردی و پست محوله بر روی روپوش نصب شود تا پیگیری شکایات مشتریان یا تطبیق پرسنل با کارت بهداشتی وی به راحتی میسر گردد.

۷ امکانات، تجهیزات و تأسیسات غرفه

۱-۷ نور و تهویه

۱-۱-۷ غرفه باید دارای نور کافی یا ترکیبی از نور طبیعی و مصنوعی باشد در غیر این صورت نور سفید و زرد به صورت ترکیبی استفاده شود.

۲-۱-۷ در مواردی که غرفه در معرض تابش مستقیم نور طبیعی می باشد وجود سایبان الزامی است.

۳-۱-۷ چراغ های مورد استفاده در غرفه باید دارای قاب مناسب و پوشش پلاستیکی بوده و قابل نظافت باشد.

۴-۱-۷ سیستم تهویه غرفه باید دارای حداقل یک هواکش سالم با قدرت کافی، متناسب با فضای غرفه و مجهز به دریچه باز و بسته شدن و یا توری مناسب جهت جلوگیری از ورود حشرات باشد.

۵-۱-۷ سیستم سرمایشی و گرمایشی غرفه باید به نحوی باشد که در کلیه فصول سال دمای ۲۰ تا ۲۵ درجه سانتی گراد را تأمین نماید.

۶-۱-۷ جهت بررسی دمای محیط نصب دماسنج کالیبره شده در محل قابل رؤیت در محیط غرفه الزامی است.

۲-۷ وسایل و تجهیزات غرفه

۱-۲-۷ شرایط و ویژگی وسایل و تجهیزات عمومی

۱-۱-۲-۷ جعبه کمک های اولیه

الف) وجود جعبه کمک های اولیه برای غرفه عرضه محصولات بازرگانی الزامی است.
ب) این جعبه باید در ارتفاع ۱۵۰ سانتی متری بر روی دیوار و در دسترس کلیه پرسنل غرفه قرار داده شود.

ج) در درون و اطراف این جعبه نباید سایر وسایل غیر ضروری و نامرتب قرار داده شود.
د) این جعبه باید حاوی بتادین، گاز استریل، باند، چسب زخم، چسب مخصوص بانداژ، پنبه، قیچی، پماد سوختگی به میزان متناسب با تعداد پرسنل باشد.
ه) کلیه لوازم و وسایل موجود در آن باید تاریخ معتبر داشته باشند.
و) نوع جعبه باید از جنس زنگ نزن قابل نصب، سالم و قابل شستشو باشد.

۲-۱-۲-۷ کپسول آتش نشانی

الف) وجود حداقل دو کپسول آتش نشانی متناسب حاوی گاز کربنیک ۴-۶-۱۲ کیلوگرمی و آب و گاز ۱۲-۲۰ لیتری سالم و شارژ شده در غرفه ضروری است.
ب) کپسول باید در دسترس و دارای شناسنامه ی شارژ خوانا و واضح باشد.
ج) شارژ به موقع کپسول و پیش از پایان اعتبار آن الزامی است.
د) لازم است قبل از اقدام به شارژ مجدد، محتوی قبلی کپسول در محلی ایمن (مانند فاضلاب) و با رعایت مسائل ایمنی کاملاً تخلیه شود.

یادآوری- برای هر ۳۰ متر مربع فضا، یک کپسول آتش نشانی الزامی می باشد.

۲-۲-۷ شرایط و ویژگی وسایل و تجهیزات اختصاصی

۱-۲-۲-۷ یخچال

الف) هر غرفه باید دارای یخچال متناسب با میزان عرضه محصولات باشد.
ب) یخچال های موجود در غرفه باید دارای دماسنج باشند و همچنین به صورت سالیانه توسط مراکز مورد تأیید کالیبره گردد.

۲-۲-۲-۷ قفسه

قفسه ها بایستی از جنس فلزی، ضد زنگ، سالم، تمیز و قابل شستشو با ارتفاع حداقل ۱۵ سانتی متر از سطح زمین، رعایت فاصله حداقل ۱۰ سانتی متر از دیوارهای جانبی و فاصله تردد بین قفسه ها حداقل ۱۲۰ سانتی متر باشد.

یادآوری- فاصله آخرین چیدمان قفسه تا سقف بایستی حداقل ۶۰ سانتی متر باشد.

۷-۲-۲-۳ پالت

پالت‌ها بایستی فلزی، ضد زنگ و یا پلاستیکی، سالم، تمیز و قابل شستشو با ارتفاع حداقل ۱۵ سانتی‌متر از سطح زمین باشند.

۷-۲-۲-۴ ظروف

ظروف بایستی از جنس استیل با درب شیشه ای یا طلق شفاف باشد و در داخل یخچال ویتروینی قرار گیرند.

۷-۲-۲-۵ دستگاه توزین دیجیتالی

الف) دستگاه توزین باید دارای حساسیت مناسب بر حسب نوع محصول باشد.
ب) دستگاه توزین بایستی سالم و فاقد هر گونه آلودگی بوده و سالیانه توسط مراجع ذیصلاح کالیبره گردد.

۷-۲-۲-۶ صندوق فروش

صندوق فروش باید حداقل دارای ویژگی‌های زیر باشد:
الف) نام و نشانی واحد صنفی و تاریخ صدور در قبض مشتری درج شود.
ب) مشخصات کامل خدمت ارائه شده شامل نام کالا، قیمت واحد و کل و وزن محصول باید ذکر گردد.
ج) در قبض مخصوص مشتری تلفن رسیدگی به شکایات درج گردد.
د) صندوق فروش باید سالیانه توسط مراجع ذیصلاح کالیبره گردد.

۷-۳ امکانات بهداشتی و نظافتی

۷-۳-۱ کلیه روشویی‌ها و ظرفشویی‌های موجود در غرفه باید سالم، تمیز و عاری از هرگونه آلودگی، لکه و ناپاکی باشد.

۷-۳-۲ جنس روشویی‌ها و ظرفشویی‌ها باید از نوع استیل و یا سرامیکی بوده و بدون ترک و شکستگی باشد.

۷-۳-۳ روشویی‌ها باید مجهز به صابون ترجیحاً از نوع صابون مایع و خشک کن مناسب و بهداشتی باشد.

۷-۳-۴ وجود زباله دان در با درب متحرک یا پدالی حاوی کیسه زباله سالم و مناسب در کنار روشویی الزامی است.

۷-۳-۵ ظرفشویی و روشویی‌ها باید مجهز به شیر آب شهری (ترجیحاً با پدال باز وبسته شوند) باشند.

۷-۳-۶ ظرفشویی و روشویی‌ها به راحتی در دسترس باشند و باید به شکل مناسب از انظار عمومی پوشانده شوند.

۷-۳-۷ وسایل نظافت و شستشو مانند: سطل، شیلنگ، مواد شوینده، جت واش، تی، جارو و ... که باید مختص غرفه باشد و حتی لوازمی که برای نظافت قسمت دریافت بکار می روند باید از وسایل محل عرضه و فروش متفاوت و مجزا باشند، کلیه وسایل نظافت و شستشو باید در جایی مشخص و دور از انظار عمومی نگهداری شود.

۸-۳-۷ در داخل غرفه، نصب و استفاده از دستگاه حشره کش برقی ممنوع است.

۸ الزامات ایمنی غرفه

۱-۸ کلیه سیم و کابل ها، پریز ها و اتصالات برقی باید به نحوی تعبیه شود که امکان آتش سوزی و برق گرفتگی به حداقل برسد. محل تابلو و فیوز برق باید درب داشته باشد و در جایی باشد که در صورت بروز حادثه دسترسی به آن آسان باشد و در اطراف آن حداقل به فاصله ۳۰ سانتی متر چیزی قرار داده نشود.

۲-۸ نگهداری مواد و لوازم سریع الاشتعال در غرفه ممنوع است.

۳-۸ استعمال دخانیات درغرفه ممنوع است.

۴-۸ وسایل گرمایشی و سرمایشی باید به نوعی باشد که موجب دود گرفتگی یا برق گرفتگی نشود.

۵-۸ در غرفه وسایل اطفاء حریق با توجه به استانداردهای ایمنی مرتبط (نصب کپسول اطفاء حریق متناسب در ارتفاع ۱۵۰ سانتی متری از سطح زمین بر روی دیوار) نصب گردد و حداقل یک کپسول اطفاء حریق آماده به کار در مجاورت درب ورودی یا خروجی غرفه نصب شده و قابلیت دسترسی به آن آسان باشد.

یادآوری- کپسول ها باید همیشه شارژ بوده و دارای برنامه زمانبندی شارژ و نگهداری باشند و تاریخ انقضاء شارژ درکارت همراه کپسول ثبت شده باشد.

۶-۸ دربهای خروجی باید به سمت فضای بیرون باز شوند که هنگام آتش سوزی قابل استفاده باشند.

۷-۸ طراحی قفسه ها و میزها و استقرار آنها به نحوی باشد که امکان ریزش، افتادن و واژگونی نداشته باشند.

۸-۸ دستورالعمل‌های استفاده از وسایل برقی، ترازو، بخاری، کپسول آتش نشانی و ... باید در محل مناسب و قابل رؤیت نصب باشند.

۹-۸ زیر تابلوهای برق غرفه‌ها باید یک صفحه عایق متناسب با وسعت تابلو برق قرار داشته باشد.

۱۰-۸ کلید و پریز تعبیه شده روی دیوار باید سالم، ایمن، قابل تمیز کردن و ضد آب باشد.

۱۱-۸ کابل‌های برق غرفه باید در حفاظ مناسب و پوشیده (داکت) باشند.

۱۲-۸ کلیه پرسنل به طور دوره‌ای و مستمر آموزش و مهارت‌های لازم برای استفاده از کپسول آتش نشانی و وسایل کمک‌های اولیه در ارتباط با وقوع حوادث احتمالی را فرا بگیرند.

۱۳-۸ محل نگهداری مواد شیمیایی، شوینده‌ها، گندزداها و ... در غرفه باید در فضای مشخصی به دور از محصولات غذایی و بسته بندی شده قرار گرفته و امکان دسترسی عمومی به آن‌ها وجود نداشته باشد و همراه با اطلاعات ایمنی و بهداشتی و علائم هشدار دهنده باشد.

۹ شرایط بهداشتی

۱-۹ ویژگی‌های بهداشتی ساختمانی

۱-۱-۹ دیوارهای غرفه

۱-۱-۱-۹ دیوارها باید از جنس کاشی، سنگ یا سرامیک و یا سایر مصالح مقاوم به ضربه و خوردگی، صاف و صیقلی و از قابلیت نظافت آسان با مواد شوینده و ضدعفونی کننده برخوردار باشد به نحوی که تأثیر شیمیایی بر روی دیوار نداشته باشد.

۲-۱-۱-۹ دیوارها باید فاقد هرگونه درز، شکاف، ترک خوردگی و شکستگی باشد و به طور کلی دارای ساختاری باشد که از تجمع میکروارگانیسم‌ها و غیره جلوگیری نماید.

۳-۱-۱-۹ دیوارها باید دارای رنگ روشن بوده و گرد بودن (فاقد زاویه) محل اتصال دیوار به دیوار رعایت شده باشد.

۲-۱-۹ کف غرفه

۱-۲-۱-۹ کف غرفه می بایست از جنس سنگ یا سرامیک یا سایر مصالح سالم و یکدست، مقاوم به ضربه، خوردگی، غیر قابل نفوذ و صاف و صیقلی بوده واز قابلیت نظافت آسان با مواد شوینده و ضدعفونی کننده برخوردار باشد به نحوی که این مواد تأثیر شیمیایی بر روی آن را نداشته باشند.

۲-۲-۱-۹ در طراحی غرفه باید کفشوی تعبیه شده و شیب کف باید به نحوی باشد که پس از شستشو، تجمع آب در هیچ نقطه ای وجود نداشته باشد. شیب کف باید برخلاف جریان کار و به سمت آبروها باشد.

۳-۲-۱-۹ محل اتصال دیوارها به کف باید به شکلی باشد که تجمع آلودگی نداشته و در محل اتصال کف به دیوار زاویه ۴۵ درجه رعایت شده باشد.

۴-۲-۱-۹ کف شوی باید دارای توری ریز و درپوش قابل نظافت بوده و از ورود و خروج جانوران موذی و حشرات جلوگیری نماید.

۵-۲-۱-۹ فاضلاب رو باید از اندازه و شیب کافی و قابلیت نظافت آسان برخوردار باشد و از جنس مقاوم باشد.

۳-۱-۹ سقف غرفه

۱-۳-۱-۹ سقف و لوازم تعبیه شده در سقف (برای مثال لامپ) باید به گونه ای ساخته و پرداخته شود که تجمع آلودگی، تراکم بخار آب و ریزش ذرات به حداقل برسد.

۲-۳-۱-۹ پوشش سقف باید به رنگ روشن از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و هرگونه منافذ جهت حشرات موذی بوده واز قابلیت نظافت و شستشوی آسان برخوردار بوده و از موادی مثل آزیست، پشم شیشه و سایر عایق ها نباشد.

۳-۳-۱-۹ در صورت استفاده از سقف کاذب باید سالم، مقاوم و قابل شستشو بوده و فضای خالی پشت سقف می بایست به لحاظ نظافت دوره ای و پایش آفات کنترل گردد.

۴-۱-۹ پنجره های غرفه

۱-۴-۱-۹ چارچوب پنجره ها باید با دیوار هم سطح و بدون درز باشد.

۲-۴-۱-۹ کلیه پنجره ها باید فاقد منافذ و از قابلیت نظافت و شستشوی آسان برخوردار باشند و به گونه ای تعبیه شوند که تجمع آلودگی به حداقل برسد.

۳-۴-۱-۹ پنجره ها باید از جنس آهن با پوشش ضد زنگ، آلومینیم و یا مواد پلیمری باشند و همچنین قابلیت رنگ پذیری داشته باشند و در صورت باز و بسته شدن باید دارای توری فلزی سالم از جنس آلومینیم باشد.

۴-۴-۱-۹ فاصله پنجره ها از کف حداقل یک متر باشد. آستانه پنجره ها (در صورت وجود) باید از شیب مناسب برخوردار باشند.

۹-۱-۴-۵ پنجره های بازشو باید دارای توری متحرک و قابل نظافت باشند.
۹-۱-۴-۶ در صورت وجود آلودگی احتمالی و گرد و غبار باید پنجره ها ثابت باشند.

۹-۱-۵ درب های غرفه

۹-۱-۵-۱ درب ها باید با عرض مناسب از جنس آهن با پوشش ضد زنگ، آلومینیم و یا مواد پلیمری بوده و قابلیت شستشو و رنگ پذیری را داشته باشند.
۹-۱-۵-۲ کلیه درب های ورود و خروج غرفه باید دارای پرده هوا یا باد باشند.
۹-۱-۵-۳ درب ها باید دارای سطح صاف، یکدست، سالم، غیر جاذب، از قابلیت نظافت و شستشوی آسان برخوردار باشند.
۹-۱-۵-۴ درب ها باید در مواقع تعطیل وعدم فعالیت غرفه جهت جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان بسته باشند.
۹-۱-۵-۵ ناحیه زیرین درب ها باید هم سطح با کف باشند.
۹-۱-۵-۶ دستگیره درب ها باید سالم، قابل شستشو بوده و قابلیت تجمع آلودگی را نداشته باشد.

۹-۲ شستشو و ضد عفونی

۹-۲-۱ برنامه شستشو و ضد عفونی محیط غرفه

۹-۲-۱-۱ شستشوی کف باید در پایان هر روز کاری صورت پذیرد.
۹-۲-۱-۲ در صورت نیاز و رؤیت و بروز هرگونه ریزش محصولات، زباله و ... باید نظافت و شستشو صورت پذیرد.
۹-۲-۱-۳ شستشوی کف باید توسط آب و مواد شوینده صورت گرفته به نحوی که هیچ گونه اثری از زباله، ضایعات، جسم خارجی و ... باقی نماند و هنگام فعالیت، کف سالن خشک باشد.
۹-۲-۱-۴ شستشوی دیوارها، درب و پنجره ها باید هفته ای یک بار با مواد شوینده و آب صورت پذیرد به نحوی که اثری از ناپاکی (لکه و چربی) رؤیت نشود.
۹-۲-۱-۵ ضد عفونی قسمت های مختلف باید دو هفته ای یک بار و با استفاده از مواد تأیید شده توسط مراجع ذیصلاح بهداشتی و بر اساس دستور کارخانه سازنده صورت پذیرد.

۹-۲-۲ شستشو و ضد عفونی وسایل و تجهیزات غرفه

۹-۲-۲-۱ یخچالها، قفسه ها و پالت های مورد استفاده در غرفه هر ماه حداقل یک بار با مواد ضد عفونی کننده ضد عفونی گردند.
۹-۲-۲-۲ کلیه تجهیزات نگهداری و عرضه باید تمیز باشد.
۹-۲-۲-۳ میزها و ویتترین ها باید حداقل دو بار در هر شیفت کاری تمیز و هفته ای یک بار ضد عفونی گردند.

- ۹-۴-۴ یخچال‌ها باید حداقل یک بار در هر شیف‌کاری تمیز و هفته‌ای یک بار ضدعفونی گردند.
- ۹-۴-۵ ترازوها باید پس از شستشو توسط مواد ضد عفونی کننده ضدعفونی شوند.
- ۹-۲-۲-۶ ظروف مورد استفاده جهت نگهداری و عرضه محصولات فله‌ای بایستی در پایان کار روزانه شستشو و ضدعفونی گردند.
- ۹-۲-۲-۷ پس از سم‌پاشی و قبل از حضور مشتریان و پرسنل کلیه سطوح و ظروف باید کاملاً شسته شوند.
- ۹-۲-۲-۸ سم‌پاشی و گندزدایی نباید در زمان حضور مشتریان و پرسنل در غرفه انجام شود.
- ۹-۲-۲-۹ در گندزدایی غرفه، از پرسنلی که دارای حساسیت پوستی یا آلرژیک نسبت به مواد گندزدا می‌باشند خودداری شود.
- ۹-۲-۲-۱۰ از مخلوط نمودن پودر شوینده و مواد ضدعفونی کننده باید اجتناب شود.
- ۹-۲-۲-۱۱ تمامی محصولات قابل عرضه در غرفه بایستی عاری از هر گونه گرد و غبار و آلودگی باشند و در صورت مشاهده هر نوع آلودگی سریعاً نظافت انجام گردند.

بادآوری - نحوه شستشو و ضدعفونی، نوع و میزان مواد مورد استفاده مطابق دستورالعمل شستشو و ضدعفونی سازمان و تعریف شده در مراجع انجام شود.

۹-۳ کنترل حشرات و جانوران موذی

- ۹-۳-۱ متناسب با شرایط فصلی و برنامه مدون باید طعمه‌گذاری و تله‌گذاری صورت پذیرد.
- ۹-۳-۲ تله و طعمه‌گذاری باید بطور مستمر و متناسب با نوع جانوران موذی صورت پذیرد.
- ۹-۳-۳ در مورد حشرات، سم‌پاشی دوره‌ای بایستی انجام گیرد، بطوری که در هیچ زمانی حشرات آلوده کننده مشاهده نگردد.
- ۹-۳-۴ به منظور رعایت مسائل محیط زیستی و ایمنی افراد و محصولات غذایی، ارقام مورد مصرف ضمن داشتن تأییدیه‌های معتبر از مراجع ذیصلاح باید از مراکز مجاز دارای گواهی معتبر تهیه شوند.

۹-۴ بهداشت آب، فاضلاب، تخلیه زباله و ضایعات

۹-۴-۱ آب

- ۹-۴-۱-۱ آب مورد استفاده باید از شبکه آب شهری تأمین شود.
- ۹-۴-۱-۲ آب مورد استفاده باید با ویژگی‌های آب آشامیدنی طبق استانداردهای ۱۰۱۱ و ۱۰۵۳ مطابقت داشته باشد.
- ۹-۴-۱-۳ در صورتی که در قسمت‌هایی از میدان یا بازارها از آب غیر آشامیدنی استفاده می‌شود باید نقشه لوله‌کشی و انشعابات آن موجود و با علامت‌گذاری مناسب و هشدار دهنده، آب آشامیدنی از غیر آشامیدنی قابل شناسایی باشد.

۹-۴-۱-۴ کنترل کیفیت دوره ای آب چاه باید از نظر ریسک احتمالی انتقال بیماری میکروبی و انگل انجام و مستندات مربوطه حفظ و نگهداری گردند.

۹-۴-۲ فاضلاب

- ۹-۴-۲-۱ سیستم فاضلاب باید واجد ویژگی های بهداشتی باشد.
- ۹-۴-۲-۲ امکانات و فضای کافی برای زهکشی و دفع مناسب فاضلاب وجود داشته باشد.
- ۹-۴-۲-۳ سیستم فاضلاب موجود باید از کارآیی مناسب برخوردار باشد به نحوی که امکان برگشت فاضلاب و جمع شدن فاضلاب در کانال نباشد.
- ۹-۴-۲-۴ سیستم فاضلاب باید دارای شیب مناسب از محل تمیز به کثیف باشد.
- ۹-۴-۲-۵ قطر لوله خروجی باید متناسب با آب ورودی لوله های شستشوی غرفه باشد.
- ۹-۴-۲-۶ از کف شوی مناسب (شتر گلو دار) در سیستم فاضلاب استفاده گردد.
- ۹-۴-۲-۷ استانداردهای کشور در مورد فاضلاب های خروجی رعایت گردد.
- ۹-۴-۲-۸ تأسیسات توالت نباید نزدیک به منابع آب مورد استفاده باشد و باید بطور مرتب تمیز و بهسازی شوند.
- ۹-۴-۲-۹ استفاده دائمی از درپوش سالم، تمیز و ایمن بر روی کلیه راه آب های فاضلاب داخل غرفه الزامی است.

۹-۴-۳ تخلیه زباله و ضایعات

ضایعات بایستی در کیسه های سالم و متناسب با حجم ضایعات تولیدی جمع آوری و به ظرف مخصوص ضایعات در محل مشخص و مجزا از غرفه و به دور از دسترس مشتریان نگهداری شود و در حداقل زمان ممکن به بیرون از غرفه در محل نگهداری ضایعات انتقال یابد.

۱۰ روش دریافت، جابجایی، عرضه و نگهداری محصول در غرفه

۱۰-۱ دریافت

- ۱۰-۱-۱ محصولات می شوند بایستی در هنگام دریافت دارای بسته بندی های مجاز و مناسب و مورد تأیید مراجع ذیصلاح و دارای نشانه گذاری کامل مشخصات و گواهی بهداشتی بوده و قبل از تخلیه در ظروف استیل جهت عرضه، شرایط آن به رویت مسؤلین ذیربط در میادین و بازارهای مربوطه برسد.
- ۱۰-۱-۲ محصولات بسته بندی شده، باید در هنگام دریافت مورد کنترل قرار گرفته و باید از بسته بندی سالم و تمیز، فاقد هرگونه شکستگی، نشتی، آسیب دیدگی، پارگی، بادکردگی، رنگ غیرطبیعی (در خصوص محصولات شیشه ای) و... برخوردار باشند.

۳-۱-۱۰ محصولات دریافتی بسته‌بندی شده باید شرکتی و دارای برچسب مشخصات کامل محصول شامل تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، پروانه بهره‌برداری، پروانه علامت استاندارد اجباری (به استثناء محصولات تخمیری)، نشانی محل تولید و قیمت کاملاً خوانا باشند و مورد تأیید مراجع ذیصلاح باشد.

یادآوری - محصولات تخمیری مشمول استاندارد اجباری نمی‌باشند ولی بایستی دارای مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند.

۴-۱-۱۰ محصولات وارداتی، باید برچسب نشانه گذاری فارسی داشته باشند و دارای مجوز ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند.

۵-۱-۱۰ محصولات باید در وسایل نقلیه طوری چیده شوند که بین آنها فضای خالی وجود نداشته باشد تا هیچ گونه آسیب مکانیکی به محصولات وارد نگردد.

۶-۱-۱۰ میزان دریافت محصولات باید بر اساس حجم یخچال‌ها و محیط غرفه صورت پذیرفته و به هیچ عنوان محصولات مذکور نباید خارج از محیط غرفه چیده شوند.

۷-۱-۱۰ روغن زیتون وارداتی باید دارای مجوز ورود (برگ سبز) از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

۸-۱-۱۰ محصولات دریافتی بسته‌بندی شده در اوزان بالا و بسته‌بندی شرکتی می‌باشد و دارای مجوزهای لازم مراجع بهداشتی بوده و به غرفه حمل بر می‌گردند باید در ظروف استیل عرضه تخلیه و به میزان درخواست مشتری به فروش برسند و میزان باقیمانده باید در یخچال و با دمای ۰-۴ درجه سانتیگراد نگهداری شوند بهره‌بردار صرفاً ضروری است از محصولات بسته‌بندی جهت فروش و عرضه استفاده نماید و تناژ بار دریافتی و فروش روزانه و باقیمانده محصول را به طور روزانه در پایان فعالیت روزانه مسئول میدان یا بازار گزارش نماید.

۹-۱-۱۰ میزان عرضه محصولات در ظروف استیل بایستی متناسب با میزان فروش روزانه باشد.

۱۰-۱-۱۰ چنانچه تأمین محصولات از سامانه صورت پذیرد، اصول و ضوابط مربوطه بایستی رعایت گردد.

۲-۱۰ جابجایی

۱-۲-۱۰ پس از دریافت محصولات همگی می‌بایست از درون کارتن‌ها خارج شده و بر روی قفسه‌ها و پالت‌ها چیده شوند و در صورت نیاز در یخچال نگهداری شوند.

۲-۲-۱۰ در جابجایی‌ها باید سیستم اولین ورودی-اولین خروجی در نظر گرفته شود.

۳-۱۰ عرضه

۱-۳-۱۰ عرضه خیار شور، ترشیجات، زیتون و فرآورده های آن در این غرفه منوط به دارابودن پروانه ساخت از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی و پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری (به استثناء محصولات تخمیری) می باشد.

۲-۳-۱۰ در این غرفه می بایست فقط محصولات مورد تأیید توسط سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران عرضه گردد.

۳-۳-۱۰ چنانچه محصولات در فواصل زمانی مختلف دریافت می شود، الزاماً در عرضه به مشتری باید سیستم اولین ورودی اولین خروجی رعایت گردد.

۴-۳-۱۰ کلیه ملزومات اضافی باید از محل عرضه جمع آوری گردند.

۵-۳-۱۰ استفاده از ظروف یکبار مصرف نو درب دار، سالم و بهداشتی جهت عرضه محصولات فله ای الزامی می باشد.

۶-۳-۱۰ عرضه محصولات بایستی با استفاده از ظرف مخصوص (ملاقه پلاستیکی) به درون ظروف یکبار مصرف ریخته شود.

۷-۳-۱۰ محل عرضه محصول بایستی خنک و دور از نور مستقیم آفتاب باشد.

۸-۳-۱۰ بهره بردار ملزم می باشد هر محصولی را که در غرفه آسیب دیده است، از چرخه عرضه خارج گردد.

۹-۳-۱۰ مستندات شکایات مصرف کننده، نحوه رسیدگی، پیگیری و رفع نواقص در دفتر مدیریت باید موجود باشد.

۴-۱۰ شرایط نگهداری

۱-۴-۱۰ محصولات قابل عرضه بایستی در یخچال ویتترین دار در ظرفی از جنس استیل، در حجم مناسب و با درب شیشه ای یا طلق شفاف و قابل شستشو نگهداری شوند.

۲-۴-۱۰ مازاد محصولات دریافتی به هیچ وجه نباید بر روی زمین در غرفه چیده نشود.

۳-۴-۱۰ محصولات بایستی بر اساس شرایط نگهداری ذکر شده بر روی بسته، نگهداری شوند.

یادآوری - کلیه محصولاتی که مستلزم نگهداری در یخچال می باشند به هیچ عنوان نباید در محیط غرفه چیده شوند.

۴-۴-۱۰ بسته های باز شده حتماً باید در یخچال نگهداری شوند و به هیچ عنوان در محیط غرفه نگهداری نشوند.

۱۱ کنترل کیفی محصولات غرغه

۱-۱۱ نمونه برداری

نمونه برداری در هنگام دریافت محصولات از خودرو حمل به صورت تصادفی از محصول به میزان مناسب برداشته و پارامترهای جدول ۲-۱۱ کنترل شود.

۲-۱۱ کنترل محصول منطبق

جدول ۲-۱۱ پارامترهای کنترلی محصولات و معیار های پذیرش

نام مرحله	پارامتر کنترل	معیار پذیرش	مرجع مرتبط
دریافت	کنترل دمای محصول	دمای نگهداری محصولات	استاندارد مربوطه
	شکل ظاهری	بسته بندی سالم و تمیز، فاقد هرگونه شکستگی در ظروف، نشستی و آسیب دیدگی، پارگی و سوراخ بودن	استاندارد مربوطه
	مجوزها	پروانه ساخت پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری	مراجع ذیصلاح
	نشانه گذاری	تاریخ تولید، سری ساخت، تاریخ انقضاء، پروانه ساخت، پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری شرایط نگهداری، نشانی و شماره تماس کارخانه	استاندارد مربوطه و استانداردهای مرجع مرتبط
نگهداری و عرضه	دمای نگهداری شرایط محل نگهداری	مطابق با بند ۱۰	استاندارد مربوطه

۳-۱۱ کنترل کیفی محصول نامنطبق

۱-۲-۱۱ محصول نامنطبق محصولی است که دارای علائمی نظیر: بسته بندی نامناسب، پارگی، نشستی، باد کردگی کپک زدگی، تغییرات شیمیایی و فیزیکی باشند که بایستی در هنگام دریافت مورد کنترل قرار گیرد.

۲-۲-۱۱ عدم ثبت تاریخ تولید، انقضاء و قیمت محصول، عدم مطابقت محتویات بسته با نام فرآورده، نگهداری کالاهای ممنوعه (کالاهای غیر مجاز اعلامی از مراجع ذیصلاح)، فروش محصولات

وارداتی فاقد مجوز ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، نگهداری محصول در شرایط نامناسب و خارج از یخچال همچنین محصول منقضی شده از موارد عدم انطباق می باشد
۳-۲-۱۱ کلیه محصولات نامنطبق به هیچ عنوان نباید در داخل غرفه نگهداری شوند.