

بسمه تعالی

راهنمای تکمیل فرم پروانه بهداشتی تولید فرآورده های خام دامی

موضوع بخشنامه شماره ۹۲/۱۰/۳۴۳۲۶ مورخ ۱۳۹۲/۰۵/۱۷

« ضوابط و مقررات صدور پروانه بهداشتی تولید فرآورده های خام دامی » با کد « دستورالعمل ۹۲/۵۷ »

۱- کد شاخص پروانه بهداشتی بهره برداری: جدول کد گذاری مندرج در پروانه بهداشتی بهره برداری (جدول ۱۳ رقمی) صادره از سوی اداره کل دامپزشکی استان

۲- شماره پروانه تولید : جدول ۶خانه ای که مطابق جدول زیر تعیین و در پروانه درج می شود.

۱-۲- دو خانه اول مربوط به درج کد استان

۲-۲- چهارخانه بعدی مربوط به درج شماره سریال پروانه تولید که از ۱۰۰۱ شروع می شود .

شماره سریال پروانه تولید			کد استان		

۳- شماره پروانه وتاریخ صدور : شماره وتاریخ هنگام صدور پروانه تولید می باشد.

۴- نام محصول : نام محصول مورد عرضه به فارسی .

۵- شکل عرضه محصول : شکل محصول نهایی مورد عرضه (تازه ، منجمد) .

۶- مشخصات بسته بندی : شامل نوع بسته بندی (بشقابی ، وکیوم و...) ، جنس ظرف (پلی اتیلن و....)

۷- شرایط نگهداری : شرایط نگهداری محصول نهایی است ، که بر اساس دستورالعمل ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور درج می شود.

۸- عمر ماندگاری : بر اساس دستورالعمل ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور درج می شود.

۹- اوزان محصول : درج وزن های مختلف محصول می باشد.

۱-۹- برای مصرف خانوار : حداکثر تا ۳کیلوگرم برای مثال (۵۰۰ گرمی ، ۸۰۰ گرمی، ۹۰۰ گرمی، ۱۰۰۰ گرمی ، ۳۰۰۰ گرمی)

۲-۹- برای مصارف عمده حداکثر تا ۱۰ کیلوگرم .

۱۰- نام ودر صد مواد اولیه مورد مصرف : نام ودرصد تمامی مواد اولیه ای که در تولید محصول مورد استفاده قرار میگیرد .

۱-۱۰- مواد اولیه طبیعی : مانند (زعفران ، پیاز ، نمک ، فلفل ، ماست ، روغن ، پودر سوخاری ،آرد سوخاری و.....) درصد کل درج میگردد.

۲-۱۰- مواد شیمیایی (رنگ ها ، مواد نگهدارنده ، افزودنی ها و.....) : درج در صد مورد استفاده هریک به طور جداگانه .

۱۱- کد محصول : که از جدول کد محصولات بر حسب نوع محصول درج میگردد

* در صورت استفاده از مواد افزودنی ترکیبی درج شماره پروانه بهداشتی آن الزامی می باشد .

** درج نام دقیق ماهی بر روی برچسب تمامی محصولات الزامی می باشد .