



وزارت جهاد کشاورزی



سازمان دامپزشکی کشور

Iran veterinary organization



جمهوری اسلامی ایران

دستورالعمل اجرایی
ارزیابی و مدیریت مخاطرات بهداشتی
روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان

Procedure of:
Risk Assessment and Risk management for
Oils and Fats used in Livestock, Poultry
and Aquatic animals

دفتر نظارت بر بهداشت
عمومی و مواد غذایی
2020/March
98/07/IVO

آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان
سیدجمال الدین اسدآبادی، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور
تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲
WWW.IVO.IR پایگاه اینترنتی:

مقررات ملی دامپزشکی
۹۸/۰۷/IVO
اسفند ماه ۱۳۹۸

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۲.....	مقدمه.....
۲.....	هدف
۲.....	تعاریف ، واژه ها و اصطلاحات
۳.....	دامنه کاربرد
۳.....	مسئولیت اجرا و نظارت
۳.....	مسئولیت تامین و تضمین سلامت
۳.....	قوانین، مقررات و استانداردهای مورد استناد
۴.....	ویژگی ها و معیارهای ظاهری، میکروبی و شیمیایی.....
۴.....	ویژگی های ظاهری/ ارگانولپتیک
۴.....	ویژگی های میکروبی.....
۵.....	ویژگی های شیمیایی.....
۸.....	نمونه برداری
۸.....	محل نمونه برداری
۸.....	نحوه نمونه برداری
۸.....	تواتر نمونه برداری
۸.....	آزمون های لازمه
۸.....	تفسیر نتایج
۹.....	اقدامات
۹.....	مستندات
۱۰.....	فرم گزارش دهی موارد عدم انطباق محموله های تولید داخل و وارداتی پودر چربی

دستورالعمل اجرایی

"ارزیابی و مدیریت مخاطرات بهداشتی روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان"

مقدمه:

این دستورالعمل اجرایی در راستای انجام وظایف و مسئولیت‌های سازمان دامپزشکی کشور در تامین بهداشت و سلامت روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان، با بهره‌گیری از منابع معتبر علمی و استناد به معیارها و استانداردهای ملی و بین‌المللی از جمله استاندارد ملی ایران به شماره ۲۹۹۸ و مجموعه قوانین سازمان بهداشت جهانی، تهیه و تدوین شده و پس از تصویب در کارگروه تخصصی خوراک دام مورخ ۱۳۹۸/۰۴/۳۱، با تأیید معاون محترم بهداشتی و پیشگیری و ریاست محترم سازمان دامپزشکی کشور ابلاغ می‌گردد.

ماده ۱- هدف:

هدف از تدوین و ابلاغ این دستورالعمل عبارت است از اجرای وظایف و مسئولیت‌های سازمان دامپزشکی کشور در راستای تامین بهداشت و سلامت روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان از طریق پایش، ارزیابی، هشدار و مدیریت مخاطرات بهداشتی روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان تولید داخل و وارداتی از طریق:

۱-۱- تعیین ویژگی‌ها و معیارهای ظاهری (ارگانولپتیک، میکروبی و شیمیایی)

۲-۱- روشهای استاندارد (ملی و بین‌المللی) نمونه برداری

۳-۱- تعیین آزمون‌های لازمه و روش‌های معتبر آزمون براساس استانداردهای (ملی و بین‌المللی)

۴-۱- تقویت سیستم ارزیابی و کنترل کیفی و بهداشتی فرآیند تولید

۵-۱- تضمین سلامت و کیفیت محصول توسط شرکت‌های تولیدکننده و واردکننده

۶-۱- پایش، هشدار، ارزیابی و مدیریت رخدادهای نامطلوب بهداشتی

ماده ۲- تعاریف، واژه‌های و اصطلاحات:

در این دستورالعمل علاوه بر واژه‌ها و اصطلاحات تعریف شده در آیین‌نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی، آئین‌نامه اجرائی بند (ز) ماده (۳) و مواد (۷) و (۸) و (۹) قانون سازمان دامپزشکی کشور و سایر دستورالعمل‌ها و بخش‌نامه‌های ابلاغی سازمان دامپزشکی کشور، واژه‌ها و اصطلاحات زیر نیز به کار رفته است:

۱-۲- رخداد بهداشتی (موارد عدم انطباق بهداشتی): وقوع هرگونه تغییر در ترکیب، وضعیت و ماهیت یک فرآورده با قابلیت ایجاد اثرات نامطلوب بهداشتی در انسان و یا دام مصرف‌کننده آن فرآورده.

۲-۲- پایش و هشدار: جمع‌آوری و انتقال مستمر داده‌های مربوط به رخدادهای بهداشتی و پردازش و آنالیز آن‌ها به منظور ایجاد اطلاعات لازم برای واکنش فوری و اقدامات اصلاحی.

۳-۲- مخاطره: یک عامل بیولوژیکی، شیمیایی و یا فیزیکی در فرآورده یا شرایط حاکم بر آن‌ها، با قابلیت ایجاد یک اثر نامطلوب بهداشتی.

۴-۲- ارزیابی خطر: مراحل مورد نیاز برای شناسایی حوزه بهداشت، تهدیدهای موجود علیه بهداشت، اولویت بندی نقاط ضعف مربوط به تهدیدها و مشخص نمودن سطح خطرات و کنترل‌های مناسب.

۵-۲- مدیریت خطر: کلیه فرآیندهای مرتبط با شناسایی، تحلیل و پاسخگویی به هرگونه عدم اطمینان که شامل حداکثر نتایج بهداشتی مطلوب و به حداقل رساندن نتایج بهداشتی نامطلوب.

۶-۲- مرکز ملی تشخیص: مرکز ملی تشخیص، آزمایشگاه‌های مرجع و مطالعات کاربردی سازمان دامپزشکی کشور

۷-۲- آزمایشگاه معتبر: آزمایشگاه‌های مورد تایید مرکز ملی تشخیص

- ۲-۸- n : آن تعداد واحد نمونه از یک بهر است که بایستی مورد آزمایش قرار گیرد.
- ۲-۹- C : حداکثر تعداد قابل قبول واحد نمونه است که نتایج حاصل از آزمایش آنها میتواند از حد مجاز یا معیار کیفی m بیشتر و باید از M کمتر باشد.
- ۲-۱۰- m : حداکثر تعداد یا حد مجاز میکروارگانسیم در گرم یا سانتی متر مربع یا یک معیار کیفی در واحد نمونه است که فقط آن تعداد از واحدهای نمونه که توسط معیار C تعیین شده اند میتوانند نتایج بالاتر یا متفاوت با آن را داشته باشند.
- ۲-۱۱- M : کمیتی است که برای جداسازی واحد نمونه با کیفیت قابل قبول مشروط، از کیفیت غیر قابل قبول به کار میرود این معیار فقط در رویه نمونه برداری سه رده ای کاربرد دارد نتایج آزمایش بالاتر از معیار M در هر واحد نمونه، غیر قابل قبول بوده و سبب مردود شدن بهر می‌گردد.
- ماده ۳- دامنه کاربرد : این دستورالعمل جهت "کنترل، نظارت، ارزیابی، هشدار و مدیریت مخاطرات بهداشتی روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان تولید داخل و وارداتی" کاربرد دارد.
- ماده ۴- مسئولیت تامین و تضمین سلامت: مسئولیت تامین و تضمین سلامت محصول به عهده صاحب کالا، شرکت تولید کننده و واردکننده می‌باشد.
- ماده ۵- مسئولیت اجرا و نظارت: مسئولیت حسن اجرای این دستورالعمل بر عهده اداره کل دامپزشکی استان و مسئولیت نظارت بر اجرای این دستورالعمل بر عهده دفتر قرنطینه و امنیت زیستی و دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی براساس شرح وظایف مربوطه می‌باشد.
- ماده ۶- قوانین، مقررات، استانداردها، دستورالعمل‌ها، بخشنامه‌ها و منابع مورد بهره‌برداری:
- ۶-۱- قانون سازمان دامپزشکی کشور- مصوب ۱۳۵۰
- ۶-۲- آئین‌نامه مبارزه با بیماری‌های دامی و جلوگیری از سرایت و انتشار آنها - مصوب ۱۳۹۱
- ۶-۳- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۹۹۸ تحت عنوان "ویژگی چربی مورد استفاده در خوراک دام و طیور"
- ۶-۴- استاندارد ملی ایران به شماره A-۲۹۹۸ تحت عنوان "ویژگی‌های چربی مورد استفاده در خوراک دام و طیور (اصلاحیه شماره ۱)"
- ۶-۵- مجموعه قوانین سازمان بهداشت جهانی به شماره‌های ۱۹۹۵-۱۹۳، ۱۹۹۹-۲۱۱، ۱۹۹۹-۲۱۰ و ۱۹۸۱-۱۹
- ۶-۶- عملیات صحیح تولید (GMP)، استانداردهای ایمنی خوراک، نسخه دوازدهم، آپریل ۲۰۱۸
- ۶-۷- عملیات صحیح تولید (GMP)، حداقل استانداردهای چربی خوراک، نسخه دوازدهم، نوامبر ۲۰۱۳
- ۶-۸- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۰۹۵ تحت عنوان "روش اندازه‌گیری ناخالصی‌های نامحلول در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی"
- ۶-۹- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۰۹۷ تحت عنوان "اندازه‌گیری مواد غیرقابل صابونی توسط استخراج با هگزان"
- ۶-۱۰- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۱۷۸ تحت عنوان "اندازه‌گیری اسیدیتته در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی"
- ۶-۱۱- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۱۷۹ تحت عنوان "اندازه‌گیری عدد پراکسید در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی"
- ۶-۱۲- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۲۹۱ تحت عنوان "اندازه‌گیری رطوبت و مواد فرار در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی"
- ۶-۱۳- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۸۸۷ تحت عنوان "اندازه‌گیری نقطه ذوب به روش لوله مؤئینه باز - روغن و چربی‌های خوراکی"

- ۶-۱۴- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۸۸۸ تحت عنوان "اندازه‌گیری عدد بدی به روش ویجز^۱ در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی"
- ۶-۱۵- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۵۰۱ تحت عنوان "روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی اندازه‌گیری عدد صابونی"
- ۶-۱۶- استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۶۸۲ تحت عنوان "چربی‌ها و روغن‌های حیوانی و گیاهی - تعیین هیدروکربن‌های آروماتیک چندحلقه‌ای به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا"^۲
- ۶-۱۷- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۲۳۵۷ تحت عنوان "روغن‌ها و چربی‌های گیاهی و حیوانی - اندازه‌گیری میزان مواد غیرقابل صابونی - روش استخراج با استفاده از دی اتیل اتر"
- ۶-۱۸- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۶۰۸ تحت عنوان "آنتی‌اکسیدان‌های مجاز خوراکی"
- ۶-۱۹- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۰۸۸ تحت عنوان "اندازه‌گیری فلزات مس، آهن و نیکل در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی به روش جذب اتمی کوره گرافیتی"
- ۶-۲۰- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۰۸۹ - اندازه‌گیری سرب در روغن‌ها و چربی‌های خوراکی به روش جذب اتمی
- ۶-۲۱- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۳ "روغن‌ها و چربی‌های خوراکی - نمونه برداری"
- ۶-۲۲- آئین نامه اجرایی بند "ز" ماده ۳ و مواد ۷، ۸ و ۹ قانون سازمان دامپزشکی کشور (۱۳۹۲)
- ۶-۲۳- آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷
- ۶-۲۴- دستورالعمل اجرایی "نحوه نمونه برداری و قضاوت فرآورده‌های خام دامی، مواد اولیه و خوراک آماده دام" - شماره ۱۳۹۱/۹/۲۰ مورخ ۹۱/۱۰/۶۵۲۰۵
- ۶-۲۵- دستورالعمل اجرائی "فرآیند نمونه برداری و قضاوت فرآورده‌های خام دامی، مواد اولیه و خوراک دام" کد دستورالعمل ۹۸/۰۲/IVO

ماده ۷ - ویژگی‌ها و معیارهای ظاهری، میکروبی و شیمیایی

۷-۱- ویژگی‌های ظاهری / ارگانولپتیک:

روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان ضمن دارا بودن ویژگی‌های اختصاصی برابر استانداردهای مربوطه، به طور کلی بایستی دارای:

- رنگ و بو طبیعی باشد.
- ذرات تشکیل دهنده آن یکنواخت باشد.
- فاقد هرگونه مواد زائد و آلودگی باشد.
- حالت ذوب شده یا کلوخه نداشته باشد.

^۱. Wijs iodine value

^۲. HPLC

۷-۲- ویژگی‌های میکروبی:

ویژگی‌های میکروبی روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان باید برابر جدول ذیل باشد.

جدول ۱- ویژگی‌های میکروبی روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان

M	m	C	n (تعداد نمونه)	معیارهای میکروبی
-	منفی	-	۵	سالمونلا (در ۲۵ گرم)
۳۰۰	۱۰	۲	۵	انتروباکتریاسه (cfu/g)
5×10^5	2×10^5	۲	۵	قارچ (cfu/g)

یادآوری ۱: در مواردی که تنها یک نمونه به آزمایشگاه ارسال می‌شود، نمونه میکروبی با حد m سنجیده می‌شود.

یادآوری ۲: هر بهر بر اساس شرایط زیر قابل مصرف یا غیرقابل مصرف تشخیص داده می‌شود:

- ۱- در مواردی که تمام نمونه‌ها $m \geq$ باشد، بهر قابل قبول (منطبق) است.
- ۲- در مواردی که تعداد $C \geq$ از n نمونه، بین $m <$ و $M \geq$ باشد، بهر قابل قبول (منطبق) است.
- ۳- در مواردی که هر یک از نمونه‌ها $M <$ باشد، بهر غیرقابل قبول (نامنطبق) است.
- ۴- در مواردی که تعداد $C <$ از n نمونه، بین $m <$ و $M \geq$ باشد، بهر غیرقابل قبول (نامنطبق) است.

۷-۳- ویژگی‌های شیمیایی:

ویژگی‌های شیمیایی روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان باید برابر جداول ذیل باشد.

جدول ۲- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی اسید چرب

حدود مجاز	ویژگی شرح آزمون
سفید تا زرد	رنگ
بیشینه ۱	رطوبت و مواد فرار (درصد وزنی)
کمینه ۹۸	درصد چربی (درصد وزنی)
بیشینه ۱	مواد غیر قابل صابونی (درصد وزنی)
بیشینه ۱۰	پراکسید (میلی اکی والان گرم اکسیژن بر کیلوگرم روغن)

جدول ۳- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی چربی و روغن حیوانی

حد مجاز			ویژگی شرح آزمون
روغن آبزیان	پیه گدازش شده	روغن طیور	
زرد تا قهوه‌ای	سفید تا زرد	زرد تا قهوه‌ای روشن	رنگ
بیشینه ۱	بیشینه ۱	بیشینه ۱	رطوبت (درصد وزنی)
بیشینه ۰/۵	بیشینه ۰/۵	بیشینه ۰/۵	ناخالصی نامحلول (درصد وزنی)
بیشینه ۰/۵	بیشینه ۰/۵	بیشینه ۰/۵	مواد غیر قابل صابونی (درصد وزنی)
بیشینه ۱۰	بیشینه ۱۰	بیشینه ۱۰	پراکسید (میلی اکی والان گرم اکسیژن بر کیلوگرم روغن)
بیشینه ۴	بیشینه ۴	بیشینه ۵	درصد اسیدهای چرب آزاد
کمینه ۹۸	کمینه ۹۸	کمینه ۹۸	درصد چربی (خلوص)
۱۲۵-۱۸۰	۳۵-۴۷	۷۵-۸۵	عدد یدی

جدول ۴- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی روغن گیاهی خام و تصفیه شده

حد مجاز	ویژگی شرح آزمون
تیره نباشد	رنگ
۰/۵	رطوبت (درصد وزنی)
بیشینه ۱	ناخالصی نامحلول (درصد وزنی)
بیشینه ۲	مواد غیر قابل صابونی (درصد وزنی)
بیشینه ۱۰	پراکسید (میلی اکی والان گرم اکسیژن بر کیلوگرم روغن)
بیشینه ۲	درصد اسیدهای چرب آزاد
کمینه ۹۸	درصد چربی (خلوص)
کمینه ۵۰	عدد یدی
بیشینه ۱	اسید چرب ترانس

جدول ۵ - ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی پودر چربی

حدود مجاز			ویژگی شرح آزمون
پودر چربی کلسیمی شده	پودر چربی خالص تری‌گلیسرید	پودر چربی خالص اسید چرب	
کرم تا قهوه ای	سفید تا کرم	سفید تا کرم	رنگ
بیشینه ۵/۵	بیشینه ۰/۵	بیشینه ۰/۵	رطوبت (درصد وزنی)
-	بیشینه ۰/۵	بیشینه ۰/۵	ناخالصی (درصد وزنی)
بیشینه ۱	بیشینه ۲	بیشینه ۲	اسیدهای چرب ترانس
-	بیشینه ۱	بیشینه ۰/۵	مواد غیر قابل صابونی (درصد وزنی)
بیشینه ۱۰	بیشینه ۱۰	بیشینه ۱۰	پراکسید (میلی اکی والان گرم اکسیژن بر کیلوگرم روغن)
بیشینه ۳	بیشینه ۵	کمینه ۹۹	درصد اسیدهای چرب آزاد
کمینه ۸۰	کمینه ۹۸	-	خلوص (درصد وزنی)
-	بیشینه ۲۰	بیشینه ۱۵	عدد یدی
-	کمینه ۱۹۰	۲۱۱-۲۲۶	عدد صابونی
۸-۱۲	-	-	کلسیم (درصد وزنی)
بیشینه ۱۵	-	-	خاکستر (درصد وزنی)

جدول ۶- حد مجاز باقیمانده (MRL) دارو، سموم، فلزات سنگین در روغن و چربی مصرفی دام، طیور و آبزیان

گروه باقیمانده	نام باقیمانده	MRL	واحد سنجش	توضیحات
مایکوتوکسین‌ها	آفلاتوکسین (Aflatoxin B ₁)	۲۰	ppb	
فلزات سنگین	آرسنیک (Arsenic)	۲	mg/kg	همه چربی‌ها به‌جز روغن ماهی
	سرب (Lead)	۱۰	mg/kg	فقط برای روغن ماهی
	نیکل (Nickel)	۱۰	mg/kg	
	جیوه (Mercury)	۵۰	mg/kg	
	کادمیوم (Cadmium)	۰/۱	mg/kg	گیاهی
	کادمیوم (Cadmium)	۱	mg/kg	حیوانی
	۲	mg/kg		
دی‌اکسین‌ها و بی‌فنیل‌های پلی‌کلرینه (PCBs)	دی‌اکسین‌ها	۵	ng/g	فقط برای روغن ماهی
		۲	ng/g	چربی‌های حیوانی
	PCBs	۰/۷۵	ng/g	روغن‌های گیاهی
		۲۵۰	ppb	چربی‌های حیوانی
		۲۰۰	ppb	چربی سرخ‌کردنی
سموم ارگانوکلره و دیگر آفت‌کش‌های محلول در چربی	آلدرین و دی‌آلدرین (Aldrin+Dieldrin)	۰/۲	mg/kg	
	کلروکامفن (Chlorocamphne)	۰/۱	mg/kg	
	کلردان (Chlordane)	۰/۰۵	mg/kg	
	DDT	۰/۵	mg/kg	
	اندوسولفان (Endosulphan)	۰/۵	mg/kg	دانه‌های روغنی
	اندترین (Endrin)	۰/۰۵	mg/kg	
	هپتاکلرین (Heptachlorine)	۰/۲	mg/kg	
	هگزاکلوبنزن (HCB)	۰/۲	mg/kg	
	ایزومر آلفا-هگزاکلروسیکلوهگزان (HCH)	۰/۲	mg/kg	
	ایزومر بتا-هگزاکلروسیکلوهگزان	۰/۱	mg/kg	
	ایزومر گاما-هگزاکلروسیکلوهگزان (Lindane)	۲	mg/kg	
هیدروکربن‌های آروماتیک پلی‌سیکلیک (PAHs)	۲۰۰	µg/kg		
هیدروکربن‌ها (۱۰ تا ۴۰ کربنه)	چربی حیوانی (به‌جز روغن ماهی)	۴۰۰	mg/kg	
	روغن گیاهی (به‌جز روغن آفتابگردان)	۴۰۰	mg/kg	
	اسیدهای چرب گیاهی (شامل مخلوط اسیدهای چرب به‌جز اسیدهای چرب آفتابگردان)	۳۰۰۰	mg/kg	
	روغن خام ماهی	۳۰۰۰	mg/kg	
	روغن و اسیدهای چرب آفتابگردان	۱۰۰۰	mg/kg	
	روغن پالم	۲۵	mg/kg	
	۵۰۰	mg/kg		
پلی اتیلن				
ناخالصی‌های نامحلول		۰/۱۵	درصد	برای چربی‌هایی که از نشخوارکنندگان استحصال می‌شود.

ماده ۸- نمونه برداری:

اخذ نمونه‌های آزمایشگاهی و نمونه‌های شاهد به شرح زیر:

۸-۱- محل نمونه برداری: در محل گمرک / کارخانه / مرکز پخش / انبار / فروشگاه / مراکز مصرف / سایر
 ۸-۲- نحوه نمونه برداری: باید به گونه‌ای نمونه برداری شود که نمونه بیانگر کل محموله باشد. روش نمونه برداری مطابق با دستورالعمل اجرایی "نحوه نمونه برداری و قضاوت فرآورده های خام دامی، مواد اولیه و خوراک آماده دام" - شماره ۹۸/۱۰/۶۵۲۰۵ مورخ ۱۳۹۱/۹/۲۰ می‌باشد.

۸-۳- تواتر نمونه برداری: مطابق با دستورالعمل اجرایی "نحوه نمونه برداری و قضاوت فرآورده های خام دامی، مواد اولیه و خوراک آماده دام" - شماره ۹۸/۱۰/۶۵۲۰۵ مورخ ۱۳۹۱/۹/۲۰ می‌باشد.

ماده ۹- **آزمون‌های لازمه:** انجام آزمون‌های آزمایشگاهی لازمه برابر جدول ۱ تا ۶ این دستورالعمل، در آزمایشگاه معتبر و مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور.

تبصره: در خصوص آن دسته از آزمون‌هایی که با نظر مرکز ملی تشخیص، در حال حاضر در آزمایشگاه‌های معتبر داخل کشور قابل انجام نباشد، ارائه نتیجه آزمایشگاهی معتبر به همراه تاییدیه دامپزشکی دولتی کشور مبداء برای ترخیص کالا الزامی است.

ماده ۱۰- **تفسیر نتایج:** برای هر محموله بر اساس نتایج آزمون‌های آزمایشگاهی مربوطه و شرایط زیر قابل قبول (منطبق) یا غیرقابل قبول (نامنطبق) می‌باشد:

جدول ۸ - تصمیم‌گیری و اقدام بر اساس جدول زیر:

شاخص‌های ارزیابی و اقدامات مدیریت خطر				
حالات ممکن	ارگانولپتیکی	شیمیایی	میکروبی	اقدام لازم
۱	انطباق	انطباق	انطباق	ترخیص، توزیع و مصرف
۲	عدم انطباق*	-	-	عودت یا انتقال به بخش غیرخوراکی (مصرف صنعتی) تحت نظارت اداره کل دامپزشکی استان
۳	انطباق	عدم انطباق	انطباق	عودت یا انتقال به بخش غیرخوراکی (مصرف صنعتی) تحت نظارت اداره کل دامپزشکی استان یا در صورت امکان سالم سازی در موارد شاخص‌های شیمیایی (به غیر از شاخص‌های جدول ۶) بنا به تشخیص کمیته فنی اداره کل دامپزشکی استان
۴	انطباق	انطباق	عدم انطباق	عودت یا انتقال به بخش غیرخوراکی (مصرف صنعتی) تحت نظارت اداره کل دامپزشکی استان
۵	انطباق	عدم انطباق	عدم انطباق	عودت یا انتقال به بخش غیرخوراکی (مصرف صنعتی) تحت نظارت اداره کل دامپزشکی استان

* در صورت عدم انطباق ارگانولپتیکی محموله، ارزیابی نهایی با نظر جمعی سه نفر کارشناس مورد تایید اداره کل دامپزشکی استان بوده و در صورت تایید عدم انطباق ارگانولپتیکی، نیاز به نمونه برداری و انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی نمی‌باشد. توجه: بدیهی است تمامی محموله‌های وارداتی باید دارای تاییدیه رسمی سلامت توسط دامپزشکی دولتی کشور مبداء باشند.

ماده ۱۱- اقدامات:**۱-۱۱- محصولات وارداتی:**

براساس ماده ۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور، در صورت مشاهده موارد نامنطبق (غیر قابل قبول) در نتایج بررسی‌های ارگانولپتیکی و آزمایشگاهی محموله‌های وارداتی، اقدامات لازم برابر مقررات و ضوابط بهداشتی - قرنطینه‌ای و جدول ۸ و موارد زیر اجرا می‌گردد:

در صورت مشاهده موارد عدم انطباق (برابر مقررات و ضوابط بهداشتی - قرنطینه و جدول ۸) گزارش‌دهی فوری به دفتر قرنطینه و امنیت زیستی و دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی (برابر فرم پیوست) به منظور بازبینی و اصلاح فرآیندها و توقف موقت واردات مربوطه تا اخذ تاییدیه اصلاح فرآیندها براساس مندرجات IHR توسط دفتر قرنطینه و امنیت زیستی با استناد به مدارک مربوطه و نتایج آزمایشگاهی شامل ارائه مستندات معتبر لازم توسط بالاترین مقام و تایید سلامت محموله‌ها توسط دامپزشکی کشور مبداء مبنی بر اصلاح روند تولید و تضمین سلامت محموله‌ها. بدیهی است شرکت وارد کننده متعهد خواهد بود که در صورت تکرار هر گونه عدم انطباق در محموله‌های بعدی، محموله / محموله‌ها صرفاً "عودت یا انتقال به بخش غیرخوراکی (مصرف صنعتی) تحت نظارت اداره کل دامپزشکی استان خواهند شد.

۱۱-۲- محصولات تولید داخل:

در صورت مشاهده موارد عدم انطباق (برابر مقررات و ضوابط بهداشتی و جدول ۸) ضمن گزارش‌دهی به دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی (برابر فرم پیوست)، به منظور بازبینی و اصلاح فرآیندها و در صورت لزوم توقف موقت تولید تا اخذ تاییدیه اصلاح فرآیندها براساس ضوابط مربوطه با استناد به مدارک مربوطه و نتایج آزمایشگاهی شامل ارائه مستندات معتبر لازم و تایید سلامت محصول توسط مدیر عامل و مسئول فنی - بهداشتی کارخانه / کارگاه تولید که به تایید اداره کل دامپزشکی استان برسد.

۱۱-۲-۱- جمع آوری محصول نامنطبق با معیارهای مذکور در این دستورالعمل از سطح کشور توسط صاحب کالا و اقدامات مدیریت خطر برابر جدول شماره ۸ دستورالعمل و سایر ضوابط مترتبه تحت نظر اداره کل دامپزشکی استان

۱۱-۲-۲- در صورت لزوم، اقدامات قضایی توسط اداره کل دامپزشکی استان وفق مقررات و ضوابط مربوطه و ابلاغی سازمان دامپزشکی کشور

۱۱-۳- در مورد کاربرد "روغن‌های خوراکی بازیافت شده" حاصل از رستوران‌ها و کارخانجات صنایع غذایی، در تغذیه دام-های منشاء غذای انسان، طبق مفاد دستورالعمل شماره EC 1774/2002 (جایگزین شده با دستورالعمل شماره EC 1069/2009) به دلیل مخاطرات بهداشتی این نوع روغن‌ها، از جمله سطح بالای موادمسموم سرطان‌زا که علاوه بر ناسازگاری با سلامت دام، خطر قابل انتقال قابل توجهی را نیز متوجه سلامت انسان‌ها می‌نمایند، استفاده از این نوع روغن‌ها برای تغذیه انواع دام ممنوع می‌باشد.

ماده ۱۲- مستندات:

اسناد مورد نیاز برابر IHR، VHIP و کلیه اسناد و سوابق نتایج آزمون‌های آزمایشگاهی و ارگانولپتیکی کالا و ... مربوط به کارخانه کشور مبداء با تایید بالاترین مقام آن مجموعه و تایید سلامت محموله‌ها توسط دامپزشکی کشور مبداء، باید به همراه محموله ارسال شود و اسناد مذکور در حین نمونه برداری به نمونه بردار ارائه گردد.

این دستورالعمل در ۱۲ ماده تنظیم گردیده و از تاریخ ابلاغ در کشور، لازم الاجرا می‌باشد و دستورالعمل‌های قبلی مغایر با این دستورالعمل لغو می‌گردد.

فرم گزارش دهی

موارد عدم انطباق محموله‌های تولید داخل و وارداتی روغن و پودر چربی

اداره کل دامپزشکی استان : شماره نامه : تاریخ گزارش :

* نحوه گزارش دهی :

پست الکترونیک دفتر قرنطینه و امنیت زیستی و دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

سامانه بهداشت فرآورده های خام دامی و خوراک دام

دورنویس

* مشخصات و شکل فرآورده : کیسه جامبو فله بشکه سایر (ذکر شود):

* شرایط نگهداری فرآورده / حمل (درجه حرارت : رطوبت : (

محل تولید : کشور استان/ ایالت شهر نام و کد تولیدکننده:

* روش حمل محموله : زمینی دریایی هوایی

* شرکت وارد کننده : آدرس : شماره تلفن / نامبر :

شماره مجوز بهداشتی - قرنطینه : کد رهگیری محموله :

* محل تولید کشور : استان/ ایالت : شهر : نام و کد تولیدکننده :

مقدار وزنی کل محموله (تن) : تاریخ تولید : تاریخ انقضاء :

* موارد عدم انطباق (رخداد بهداشتی) براساس معیارها ذکر شده در جداول مربوطه :

مخاطرات میکروبی : سالمونلا انتروباکتریاسه قارچ

مخاطرات فیزیکی (ارگانولپتیک)

ذکر مخاطره فیزیکی (ارگانولپتیک) :

مخاطرات شیمیایی

ذکر مخاطره شیمیایی :

* آزمایشگاه عامل :

* قضاوت محموله :

* اقدامات انجام شده :

عدم ترخیص عودت محموله به کشور مبدا فراخوان جمع آوری محموله سالم سازی تبدیل وضعیت

اقدام قضایی

* مشخصات بازرس / بازدید کننده محموله:

نام و نام خانوادگی: پست سازمانی: تاریخ بازدید محموله:

شماره تلفن: امضاء:

* نام و نام خانوادگی مدیرکل دامپزشکی استان: امضاء: