

۵-۵- انبارها و بخشهای وابسته

۵-۵-۱- سطح زیر بنای انبارها

سطح انبار بستگی به حجم تولید، حداکثر زمان نگهداری کالا در انبار دارد که آن نیز بستگی به اختلاف زمان تولید و فروش و نیز تنوع محصولات و میزان ورود کالا در روز دارد. میزان سطح زیر بنای انبار از فرمول ذیل با احتساب (حداقل تعداد روز انبارداری ۱۰ روز و ارتفاع مفید چیدمان مناسب به دست می‌آید).

$$\text{حاشیه } ۵۰ \text{ سانتیمتری} + \frac{\text{تعداد روزهای انبارداری} \times \text{تعداد} \times \text{حجم هر ماده}}{\text{ارتفاع مفید چیدمان}} = \text{زیر بنای انبار}$$

ارتفاع مفید چیدمان

$$+ \text{فضایی جهت عبور و مرور افراد و وسایل نقلیه} + \text{فضایی جهت پالت‌های خالی و دفتر}$$

- محاسبه بر اساس ظرفیت اسمی اعلام شده در پروانه وزارت صنایع

بعنوان نمونه:

کارخانه ای که در روز ۸۰۰ کارتن (حاوی ۱۵ عدد مایع ظرفشویی ۱۰۰۰ گرمی) به ابعاد ۳۰ × ۳۰ × ۳۶ سانتی متر و ۶۰۰ کارتن (حاوی ۲۴ بسته پودر رختشویی ۵۰۰ گرمی) به ابعاد ۳۹ × ۳۰ × ۳۴ تولید می‌کند به انباری به مساحت ۵۸۱ متر مربع با احتساب ۱۰ روز انبارداری نیاز دارد. (نحوه محاسبات در پیوست ۱)

۵ - مسئولین فنی باید دارای یکسال سابقه کار و تجربه و مدارک حاکی از گذراندن دوره‌های دوره‌های آموزشی در یکی از مؤسسات علمی تحقیقات و صنعتی یا آزمایشگاه‌های در رشته مربوطه که به تأیید اداره کل نظارت بر مواد غذایی رسیده باشد. در غیر اینصورت تعهد نماید ضمن انجام کار ظرف مدت یکماه دوره تعلیماتی را بگذراند.

۶ - کنترل بهداشتی کیفی کلیه بخشهای مرتبط از جمله ، دریافت مواد اولیه، تولید (سالن تولید ، سردخانه ها ، گرمخانه‌ها و...) آزمایشگاه کنترل کیفیت و بهداشتی ، انبارها (مواد اولیه ، بسته بندی و محصول نهایی) که با مسئولیت سرپرستان هر قسمت صورت می‌گیرد، انجام وظیفه نماید و نیز کنترل بهداشتی کارگران و دستگاههای تولید و بسته‌بندی را نیز انجام دهد و کلیه مدارک آنرا تهیه و بایگانی نماید به طوریکه قابل دسترسی کارشناسان ادارات نظارت دانشگاههای ذیربط باشد.

تبصره: تأیید گواهی بهداشت و سلامت کالای ورودی قبل از عقد قرارداد خرید و نیز قبل از ورود کالا به مؤسسه جهت فرایند باید توسط مسئول فنی آن انجام گرفته و سوابق بایگانی شده و قابل دسترسی در هر زمان توسط بازرسان دانشگاههای ذیربط باشد.

۷ - مطابق آیین نامه اجرایی ماده هشت قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

مسئول فنی می‌بایست:

الف: از هر گونه ساختن و ترکیب مواد مورد نظر شخصاً حضور فعال داشته باشد.

ب: از هر گونه تغییر در شرایط تأسیس و بهره‌برداری کارخانه یا کارگاه وزارت بهداشت را مطلع سازد.

پ: نظرات فنی و بهداشتی خود را کتباً به کارفرما گزارش دهد و کارفرما موظف به انجام نظر فنی و بهداشتی مذکور می‌باشد، در غیر اینصورت مسئول فنی جریان امر را به اداره کل نظارت بر مواد غذایی اطلاع داده تا رسیدگی و تصمیم لازم اتخاذ شود.

۸ - طبق ماده ۹ آیین نامه اجرایی، مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری ندارد.

۹ - ماده ۱۱ پروانه بهره‌برداری و مسئولیت فنی متخلفین از این آیین نامه (جز در مورد بند الف ماده ۸ که حکم خاصی دارد) برای بار اول به مدت یک ماه و در صورت تکرار به مدت سه ماه لغو خواهد شد.

۱۰ - قانون تعزیرات مواد خوردنی و بهداشتی مصوب ۱۳۶۷ مجمع تشخیص مصلحت نظام تولید مواد

غذایی، آرایشی و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد در صورت تخلف:

مرتبۀ اول: تعطیل تولید تا حضور مسئول فنی و اخطار کتبی با درج در پرونده.

مرتبۀ دوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ اول - ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.

مرتبۀ سوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ اول - جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

مرتبۀ چهارم: تعطیل واحد تولیدی تا یکسال.

۱۱ - ماده ۳۳ قانون تعزیرات حضور مسئول فنی در کلیه مراحل تولید الزامی بوده و مسئول فنی باید

نظارت دائم در امر تولید داشته باشد. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می‌شود.

مرتبۀ اول: اخطار کتبی و درج در پرونده مسئول فنی.

مرتبۀ دوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ اول جریمه نقدی تا مبلغ یکصد هزار ریال.

مرتبۀ سوم: جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبۀ چهارم: تعلیق پروانه مسئول فنی و شش ماه.

پیوست - ۱

نحوه محاسبات زیر بنای انبار

فرضیات ذیل جهت محاسبه زیر بنای انبار محصول وجود دارد:

- تولید ۸۰۰ کارتن مایع ظرفشویی به ابعاد ۳۶ × ۳۰ × ۳۰ سانتی متر و ۶۰۰ کارتن پودر رختشویی به ابعاد ۳۹ × ۳۰ × ۳۴ سانتی متر
- ارتفاع مفید چیدمان ۳ متر
- سطح لازم جهت پالتهای خالی ۲۰ متر مربع
- سطح لازم جهت دفتر انبار در صورت وجود ۱۲ متر مربع
- حداکثر طول انبار ۶۰ متر (زیرا طول سوله عموماً مضربی از ۶ می باشد)
- حداکثر روزهای انبارداری ۱۵ روز
- جهت فضای خالی با احتساب ۵۰ سانتی متر از دیوارها و ۴ متر جهت عبور لیفتراک (در صورت نیاز به دور زدن)

$$\text{متر مربع} = ۳۰۰ = ۶۰ \times (۰/۵ + ۰/۵ + ۴)$$

$$\text{حجم هر کارتن مایع ظرفشویی (متر مکعب)} = ۰/۳۶ \times ۰/۳۰ \times ۰/۳۰ = ۰/۰۳۲۴$$

$$\text{حجم هر کارتن پودر رختشویی (متر مکعب)} = ۰/۳۴ \times ۰/۳۰ \times ۰/۳۹ = ۰/۰۳۰۶$$

$$\text{انبار} = \frac{\text{حاشیه ۵۰ سانتی متری} \times \text{تعداد روزهای انبارداری} \times \text{تعداد} \times \text{حجم هر ماده}}{\text{زیر بنای}}$$

ارتفاع مفید چیدمان

+ فضایی جهت عبور و مرور افراد و وسایل نقلیه + فضایی جهت پالتهای خالی و دفتر (در صورت نیاز)

$$\text{(متر مربع)} = ۵۸۱ = \frac{(۰/۰۳۲۴ \times ۸۰۰ + ۰/۰۳۹۷۸ \times ۶۰۰) \times ۱۵ + ۲۰ + ۱۲ + ۳۰۰}{۳}$$

