

دانشگاه شاهرود
پایه

اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی

دکتر بهزاد ناصحی

امروزه کتاب‌خوانی و علم‌آموزی، نه تنها یک وظیفه ملی، که یک واجب دینی است.^۱

مقام معظم رهبری

در عصر حاضر یکی از شاخصه‌های ارزیابی رشد، توسعه و پیشرفت فرهنگی هر کشوری میزان تولید کتاب، مطالعه و کتاب‌خوانی مردم آن مرز و بوم است. ایران اسلامی نیز از دیرباز تاکنون با داشتن تمدنی چندهزارساله و مراکز متعدد علمی، فرهنگی، کتابخانه‌های معتبر، علما و دانشمندان بزرگ با آثار ارزشمند تاریخی، سرآمد دولت‌ها و ملت‌های دیگر بوده و در عرصه فرهنگ و تمدن جهانی به‌سان خورشیدی تابناک همچنان می‌درخشد و با فرزندان نیک‌نهاد خویش هنرنمایی می‌کند. چه کسی است که در دنیا با دانشمندان فرزانه و نام‌آور ایرانی همچون ابوعلی سینا، ابوریحان بیرونی، فارابی، خوارزمی و ... همچنین شاعران برجسته‌ای نظیر فردوسی، سعدی، مولوی، حافظ و ... آشنا نباشد و در مقابل عظمت آنها سر تعظیم فرود نیاورد. تمامی این افتخارات ارزشمند، برگرفته از میزان عشق و علاقه فراوان ملت ما به فراگیری علم و دانش از طریق خواندن و مطالعه منابع و کتاب‌های گوناگون است. به شکرانه الهی، تاریخ و گذشته ما، همیشه درخشان و پر بار است. ولی اکنون در این زمینه در چه جایگاهی قرار داریم؟ آمار و ارقام ارائه‌شده از سوی مجامع و سازمان‌های فرهنگی در مورد سرانه مطالعه هر ایرانی، برایمان چندان امیدوارکننده نمی‌باشد.

کتاب، دروازه‌ای به سوی گستره دانش و معرفت است و کتاب خوب، یکی از بهترین ابزارهای کمال بشری است. همه دستاوردهای بشر در سراسر عمر جهان، تا آنجا که قابل کتابت بوده است، در میان دست‌نوشته‌هایی است که انسان‌ها پدید آورده و می‌آورند. در این مجموعه بی‌نظیر، تعالیم الهی، درس‌های پیامبران به بشر، و همچنین علوم مختلفی است که سعادت بشر بدون آگاهی از آنها امکان‌پذیر نیست. کسی که با دنیای زیبا و زندگی‌بخش کتاب ارتباط ندارد بی‌شک از مهم‌ترین دستاورد انسانی و نیز از بیشترین معارف الهی و بشری محروم است. با این دیدگاه، به‌روشنی می‌توان ارزش و مفهوم رمزی عمیق در این حقیقت تاریخی را دریافت که اولین خطاب خداوند متعال به پیامبر گرامی اسلام (ص) این است که «بخوان!» و در اولین

۱. پیام مقام معظم رهبری به مناسبت آغاز هفته کتاب ۷۲/۱۰/۴

سوره‌ای که بر آن فرستاده عظیم‌الشان خداوند، فرود آمده، نام «قلم» به تجلیل یاد شده‌است: «إِقْرَأْ وَ رَبُّكَ الْأَكْرَمُ. الَّذِي عَلَّمَ بِالْقَلَمِ» در اهمیت عنصر کتاب برای تکامل جامعه انسانی، همین بس که تمامی ادیان آسمانی و رجال بزرگ تاریخ بشری، از طریق کتاب جاودانه مانده‌اند.

دانشگاه پیام‌نور با گستره جغرافیایی ایران‌شمول خود با هدف آموزش برای همه، همه‌جا و همه‌وقت، به‌عنوان دانشگاهی کتاب‌محور در نظام آموزش عالی کشورمان، افتخار دارد جایگاه اندیشه‌سازی و خردورزی بخش عظیمی از جوانان جویای علم این مرز و بوم باشد. تلاش فراوانی در ایام طولانی فعالیت این دانشگاه انجام پذیرفته تا با بهره‌گیری از تجربه‌های گرانقدر استادان و صاحب‌نظران برجسته کشورمان، کتاب‌ها و منابع آموزشی درسی شاخص و خودآموز تولید شود. در آینده هم، این مهم با هدف ارتقای سطح علمی، روزآمدی و توجه بیشتر به نیازهای مخاطبان دانشگاه پیام‌نور با جدیت ادامه خواهد داشت. به‌طور قطع استفاده از نظرات استادان، صاحب‌نظران و دانشجویان محترم، ما را در انجام این وظیفه مهم و خطیر یاری‌رسان خواهد بود. پیشاپیش از تمامی عزیزانی که با نقد، تصحیح و پیشنهادهای خود ما را در انجام این وظیفه خطیر یاری می‌رسانند، سپاسگزاری می‌نماییم. لازم است از تمامی اندیشمندانی که تاکنون دانشگاه پیام‌نور را منزلگاه اندیشه‌سازی خود دانسته و ما را در تولید کتاب و محتوای آموزشی درسی یاری نموده‌اند، صمیمانه قدردانی گردد. موفقیت و بهروزی تمامی دانشجویان و دانش‌پژوهان عزیز آرزوی همیشگی ما است.

دانشگاه پیام‌نور

فهرست مطالب

سیزده

پانزده

مقدمه

پیشگفتار

فصل اول: مبانی اداری احداث کارخانه‌های مواد غذایی

۱

۱

۱

۱

۲

۲

۷

۷

۸

۸

۹

۹

۱۰

۱۰

۱۲

۱۳

۱۸

۱۸

۱۹

۲۰

۲۰

هدف کلی

هدف‌های یادگیری

۱-۱ جواز تأسیس

۱-۱-۱ مدارک موردنیاز

۲-۱-۱ مراحل انجام کار

۲-۱ تهیه زمین

۳-۱ اجرا و ساخت

۴-۱ پروانه بهره‌برداری صنعتی

۱-۴-۱ مدارک موردنیاز

۲-۴-۱ مراحل کار

۵-۱ پروانه بهره‌برداری بهداشتی

۱-۵-۱ مدارک لازم

۲-۵-۱ مشخصات نقشه

۳-۵-۱ مراحل کار

۶-۱ پروانه مسئول فنی

۱-۶-۱ مدارک موردنیاز

۲-۶-۱ مراحل کار

۳-۶-۱ وظایف مسئول فنی

۷-۱ پروانه ساخت

۱-۷-۱ مدارک موردنیاز

۲۱	۱-۷-۲ مراحل کار
۲۱	۱-۸ پروانه مسئول کنترل کیفی
۲۳	۱-۸-۱ مدارک مورد نیاز
۲۳	۱-۸-۲ مراحل کار
۲۴	۱-۸-۳ وظایف مسئول کنترل کیفیت
۲۵	۱-۹ پروانه کاربرد علامت استاندارد
۲۶	۱-۹-۱ مدارک لازم
۲۷	۱-۹-۲ مراحل کار
۲۷	خلاصه فصل اول
۲۸	خودآزمایی تشریحی فصل اول
۲۹	فصل دوم: مبانی بررسی اقتصادی
۲۹	هدف کلی
۲۹	هدف‌های یادگیری
۲۹	۱-۲ بررسی اولیه
۳۰	۱-۱-۲ کارایی اقتصادی
۳۱	۱-۲-۱ ارزیابی محصولات مختلف
۳۱	۱-۲-۲ بررسی بازار
۳۱	۱-۲-۲ برآورد مصرف کنندگان
۳۲	۱-۲-۲ برآورد عرضه
۳۲	۱-۲-۳ برآورد تقاضا
۳۳	۱-۲-۳ پیش‌بینی نیاز
۳۴	۱-۳-۲ پیش‌بینی کیفی
۳۵	۱-۳-۲ پیش‌بینی کمی
۳۹	خلاصه فصل دوم
۳۹	خودآزمایی تشریحی فصل دوم
۴۱	فصل سوم: مبانی مکان‌یابی
۴۱	هدف کلی
۴۱	هدف‌های یادگیری
۴۱	۱-۳ مسائل اداری
۴۱	۱-۱-۳ مقررات سازمان حفاظت از محیط‌زیست
۵۳	۱-۳-۲ مقررات سازمان غذا و دارو
۵۴	۱-۲-۳ انواع سطوح صنایع غذایی
۵۷	۱-۲-۳ حریم بهداشتی صنایع غذایی
۵۸	۱-۲-۳ شرایط کاهش فاصله‌ها
۵۹	۱-۳-۳ مسائل اقتصادی

۵۹	۳-۳-۱ معیارهای کنترل‌شدنی
۶۲	۳-۳-۲ معیارهای کنترل‌نشده
۶۳	۳-۴ علل مکان‌یابی نادرست
۶۴	خلاصه فصل سوم
۶۴	خودآزمایی تشریحی فصل سوم
۶۵	فصل چهارم: مبانی طراحی فنی کارخانه
۶۵	هدف کلی
۶۵	هدف‌های یادگیری
۶۵	۴-۱ طراحی فنی
۶۵	۴-۱-۱ اهداف طراحی
۶۷	۴-۱-۲ زمان طراحی
۶۷	۴-۱-۳ ویژگی‌های طراحی
۶۸	۴-۲ مشخصات کالا
۶۸	۴-۲-۱ کد آیسیک
۶۹	۴-۲-۲ شماره تعرفه
۶۹	۴-۲-۳ حقوق ورودی
۶۹	۴-۲-۴ مشخصات فنی
۷۰	۴-۳ تکنولوژی تولید
۷۲	خلاصه فصل چهارم
۷۲	خودآزمایی تشریحی فصل چهارم
۷۳	فصل پنجم: تحلیل الگوی چیدمان بخش‌ها
۷۳	هدف کلی
۷۳	هدف‌های یادگیری
۷۳	۵-۱ استقرار ماشین‌آلات
۷۴	۵-۱-۱ طراحی براساس محصول
۷۴	۵-۱-۲ طراحی براساس فرایند
۷۵	۵-۱-۳ طراحی براساس مکان
۷۶	۵-۲ تحلیل جریان مواد
۷۶	۵-۲-۱ الگوهای جریان مواد
۷۸	۵-۲-۲ علائم تحلیل جریان
۷۹	۵-۲-۳ نمودارهای جریان مواد
۸۶	۵-۳ تحلیل رابطه فعالیت‌ها
۸۹	خلاصه فصل پنجم
۸۹	خودآزمایی تشریحی فصل پنجم

۹۱	فصل ششم: تخصیص فضا
۹۱	هدف کلی
۹۱	هدف‌های یادگیری
۹۱	۱-۶ روش‌های عمومی
۹۲	۱-۱-۶ تصاویر و نقشه‌ها
۹۲	۲-۱-۶ مدل‌های دو بعدی
۹۳	۳-۱-۶ ماکت‌ها
۹۳	۴-۱-۶ روش نسبت
۹۵	۲-۶ روش‌های اختصاصی
۹۵	۱-۲-۶ تولید
۹۷	۲-۲-۶ دریافت و ارسال
۹۹	۳-۲-۶ اداری
۹۹	۴-۲-۶ انبار
۱۰۱	۵-۲-۶ رفاهی
۱۰۵	۶-۲-۶ تأسیسات
۱۰۶	۷-۲-۶ زمین
۱۰۷	خلاصه فصل ششم
۱۰۷	خودآزمایی تشریحی فصل ششم
۱۰۹	فصل هفتم: برآورد نیروی کار و انرژی
۱۰۹	هدف کلی
۱۰۹	هدف‌های یادگیری
۱۰۹	۱-۷ برآورد نیروی کار
۱۱۰	۱-۱-۷ نیروی تولید
۱۱۱	۲-۱-۷ نیروی اداری
۱۱۲	۳-۱-۷ نمودار نیروی انسانی
۱۱۲	۲-۷ برآورد مصرف برق
۱۱۲	۱-۲-۷ فرایند تولید
۱۱۲	۲-۲-۷ تأسیسات
۱۱۴	۳-۲-۷ ساختمان‌ها
۱۱۴	۴-۲-۷ محوطه
۱۱۴	۵-۲-۷ سایر
۱۱۵	۳-۷ برآورد مصرف آب
۱۱۶	۴-۷ برآورد مصرف سوخت
۱۱۶	۱-۴-۷ تولید بخار
۱۱۷	۲-۴-۷ گرمایش ساختمان‌ها
۱۱۸	۳-۴-۷ خط تولید

۱۱۸	۷-۴-۴ وسایل حمل و نقل
۱۲۰	خلاصه فصل هفتم
۱۲۰	خودآزمایی تشریحی فصل هفتم
۱۲۱	فصل هشتم: مبانی حمل و نقل
۱۲۱	هدف کلی
۱۲۱	هدف‌های یادگیری
۱۲۲	۸-۱ انواع حمل و نقل
۱۲۲	۸-۱-۱ دریافت و ارسال
۱۲۲	۸-۱-۲ بخش‌های مختلف
۱۲۲	۸-۱-۳ درون یک بخش
۱۲۲	۸-۲ انتخاب تجهیزات حمل و نقل
۱۲۴	۸-۳ انواع تجهیزات انتقال
۱۲۴	۸-۳-۱ تجهیزات انتقال مواد فلّه‌ای
۱۲۷	۸-۳-۲ تجهیزات انتقال مواد غیرفلّه‌ای
۱۳۲	۸-۳-۳ تجهیزات انتقال موتوری
۱۳۳	۸-۳-۴ تجهیزات حمل مواد بار
۱۳۵	خلاصه فصل هشتم
۱۳۵	خودآزمایی تشریحی فصل هشتم
۱۳۷	فصل نهم: مبانی بهداشتی کارخانه
۱۳۷	هدف کلی
۱۳۷	هدف‌های یادگیری
۱۳۷	۹-۱ محوطه کارخانه
۱۳۸	۹-۲ ساختمان تولید
۱۳۸	۹-۳ درها
۱۳۹	۹-۴ پنجره‌ها
۱۳۹	۹-۵ کف
۱۴۱	۹-۶ زهکش
۱۴۲	۹-۷ دیوارها
۱۴۴	۹-۸ سقف‌ها
۱۴۴	۹-۹ سیستم روشنایی
۱۴۴	۹-۱۰ لوله‌ها و کابل‌ها
۱۴۵	۹-۱۱ انبارها
۱۴۵	۹-۱۲ سامانه تهویه
۱۴۶	۹-۱۳ ماشین‌آلات
۱۴۷	۹-۱۴ نقاله‌ها

۱۴۸	۹-۱۵ مخازن
۱۴۸	۹-۱۶ پمپ‌ها
۱۴۸	۹-۱۷ کارکنان
۱۴۹	خلاصه فصل نهم
۱۴۹	خودآزمایی تشریحی فصل نهم
۱۵۱	فصل دهم: مبانی بررسی مالی
۱۵۱	هدف کلی
۱۵۱	هدف‌های یادگیری
۱۵۱	۱۰-۱ برآورد سرمایه ثابت
۱۵۲	۱۰-۱-۱ هزینه‌های سرمایه‌ای
۱۶۰	۱۰-۱-۲ هزینه‌های قبل از بهره‌برداری
۱۶۱	۱۰-۲ برآورد هزینه‌های تولید
۱۶۱	۱۰-۲-۱ انرژی
۱۶۲	۱۰-۲-۲ نیروی انسانی
۱۶۲	۱۰-۲-۳ استهلاک
۱۶۴	۱۰-۲-۴ تعمیرات
۱۶۴	۱۰-۲-۵ مواد اولیه مصرفی
۱۶۵	۱۰-۲-۶ تفکیک هزینه‌ها
۱۶۶	۱۰-۳ برآورد سرمایه در گردش
۱۶۷	۱۰-۴ نحوه تأمین مالی طرح
۱۶۸	۱۰-۵ برآورد قیمت فروش
۱۶۸	۱۰-۶ روش‌های ارزیابی طرح‌های سرمایه‌گذاری
۱۶۸	۱۰-۶-۱ نقطه سر به سر
۱۶۸	۱۰-۶-۲ نرخ و دوره برگشت سرمایه
۱۷۰	۱۰-۷ پیش بینی عملکرد سود و زیان
۱۷۰	۱۰-۸ برنامه کامفار
۱۷۱	خلاصه فصل دهم
۱۷۱	خودآزمایی تشریحی فصل دهم
۱۷۳	فصل یازدهم: امکان‌سنجی احداث کارخانه تولید نوشابه
۱۷۳	هدف کلی
۱۷۳	هدف‌های یادگیری
۱۷۳	۱۱-۱ مشخصات محصول
۱۷۳	۱۱-۱-۱ مشخصات بازرگانی
۱۷۴	۱۱-۱-۲ مشخصات فنی
۱۷۵	۱۱-۲ تخصیص فضا

۱۷۵	۱-۲-۱۱ سالن تولید
۱۷۵	۲-۲-۱۱ تولید بطری
۱۷۶	۳-۲-۱۱ شستشودرجا
۱۷۶	۴-۲-۱۱ قسمت اداری
۱۷۶	۵-۲-۱۱ انبار مواد اولیه
۱۷۸	۶-۲-۱۱ انبار محصول
۱۷۹	۷-۲-۱۱ انبار بطری
۱۷۹	۸-۲-۱۱ تصفیه‌خانه
۱۷۹	۹-۲-۱۱ بخش‌های رفاهی
۱۸۰	۱۰-۲-۱۱ تأسیسات
۱۸۰	۱۱-۲-۱۱ دریافت و ارسال
۱۸۱	۳-۱۱ برآورد مصارف انرژی
۱۸۱	۱-۳-۱۱ مصرف برق
۱۸۲	۲-۳-۱۱ مصرف آب
۱۸۳	۴-۱۱ برآورد سرمایه ثابت
۱۸۳	۱-۴-۱۱ هزینه‌های سرمایه‌ای
۱۹۰	۲-۴-۱۱ هزینه‌های قبل از بهره‌برداری
۱۹۱	۵-۱۱ برآورد هزینه‌های تولید
۱۹۲	۱-۵-۱۱ هزینه‌های انواع انرژی
۱۹۴	۲-۵-۱۱ هزینه نیروی انسانی
۱۹۵	۳-۵-۱۱ هزینه استهلاک
۱۹۵	۴-۵-۱۱ هزینه تعمیرات
۱۹۶	۵-۵-۱۱ هزینه مواد اولیه
۱۹۶	۶-۵-۱۱ تفکیک هزینه‌ها
۱۹۷	۶-۱۱ برآورد سرمایه در گردش
۱۹۷	۷-۱۱ سرمایه‌گذاری کل
۱۹۸	۸-۱۱ برآورد قیمت فروش
۱۹۸	۹-۱۱ محاسبه شاخص‌های مالی
۱۹۸	۱-۹-۱۱ نقطه سر به سر
۱۹۸	۲-۹-۱۱ نرخ و سال برگشت سرمایه
۱۹۸	۱۰-۱۱ پیش‌بینی سود و زیان
۱۹۹	خلاصه فصل یازدهم
۱۹۹	خودآزمایی تشریحی فصل یازدهم
۲۰۱	پیوست
۲۱۷	نمایه
۲۲۱	منابع

مقدمه

اگرچه در حال حاضر بازار نشر مملو از کتاب‌های با ارزشی در خصوص موضوع‌های مختلف مرتبط با اصول و مبانی طراحی کارخانه‌ها و به خصوص طراحی واحدهای تولیدی مواد غذایی است، با این حال به نظر می‌رسد که ارائه کتابی ساده و روان که مبانی کاربردی احداث کارخانه‌های مواد غذایی را مدنظر قرار داده باشد، خالی از لطف نیست. این کتاب بر مبنای آخرین سرفصل پیشنهادی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری و در یازده فصل تنظیم شده است به طوری که در فصل اول مهم‌ترین مجوزهای لازم برای راه‌اندازی کارخانه که باید از سازمان‌های مختلف اخذ شود، معرفی می‌شوند. مبانی بررسی اقتصادی احداث کارخانه مبتنی بر شناسایی بهترین و سودآورترین محصول تولیدی در هر منطقه و تعیین ظرفیت کارخانه مورد نظر موضوع فصل دوم است. قانون توجه در فصل سوم بر عوامل اداری و اقتصادی مؤثر بر انتخاب محل طرح است. فصل چهارم عهده‌دار تعریف اصول طراحی، تبیین مشخصات فنی محصولات، تعیین روش‌های مختلف تولید و انتخاب تکنولوژی است. فصل پنجم بر مطالبی در خصوص تحلیل الگوی جریان یافتن مواد و تحلیل روابط فعالیت‌ها باهدف طراحی چیدمان بخش‌های مختلف و جانمایی ساختمان‌ها و استقرار کلی و جزئی کارخانه تمرکز دارد. شیوه برآورد فضا در بخش‌های مختلف کارخانه نظیر تولید، اداری، انبارها، دریافت و ارسال، رفاهی و زمین در فصل ششم ارائه شده است. محتوای فصل هفتم روش‌های برآورد نیروی انسانی مورد نیاز، شیوه برآورد مصرف انواع انرژی‌ها و آب در کارخانه و تأسیسات زیربنایی مورد نیاز است. جزئیاتی در مورد وسایل مختلفی که در حمل و نقل داخل و خارج کارخانه استفاده می‌شود، در فصل هشتم آمده

است. اصول و مبانی مسائل بهداشتی که باید در بخش‌های مختلف کارخانه رعایت شود، سامان بخش محتوای فصل نهم است. مطالب فصل دهم حول محور ارزیابی مالی کارخانه مشتمل بر شیوه برآورد سرمایه‌گذاری، هزینه‌های تولید، قیمت فروش و محاسبه شاخص‌های مالی شامل سودوزیان، نقطه سربه‌سر و دوره بازگشت سرمایه می‌چرخد. در نهایت فصل یازدهم شامل طرح توجیهی درخصوص راه‌اندازی کارخانه نوشابه است تا خوانندگان محترم کتاب با امکان‌سنجی و به‌خصوص تهیه بخش‌های محاسباتی فنی و مالی طرح‌های توجیهی آشنا شوند.

سپاسگزار
بهزاد ناصحی

پیشگفتار

هدف از تدوین و بازنگری این کتاب، آموزش نحوه تکمیل پرسش‌نامه‌های مختلف برای اخذ مجوزهای لازم از سازمان صمت، سازمان جهاد کشاورزی، سازمان غذا و دارو، سازمان ملی استاندارد و بانک‌های مختلف براساس آخرین مقررات موجود به دانشجویان رشته مهندسی صنایع غذایی، مهندسی صنایع، کارشناسان سازمان‌های مرتبط، علاقه‌مندان به سرمایه‌گذاری در بخش صنایع غذایی، شرکت‌های خدمات مهندسی و سایر علاقه‌مندان است. بر خود لازم می‌دانم که از تمام عزیزانی که از نظرات و همفکری آن‌ها در تهیه این کتاب که ماحصل بیش از ۲۵ سال تدریس درس اصول طراحی کارخانجات مواد غذایی در دانشگاه است، بهره‌مند شده‌ام سپاسگزاری کنم. در پایان از خوانندگان محترم درخواست می‌کنم تا با ارائه رهنمودهای لازم، اینجانب را در هرچه بهترکردن کیفیت کتاب در چاپ‌های بعدی یاری فرمایند.

فصل اول

مبانی اداری احداث کارخانه‌های مواد غذایی

هدف کلی

در این فصل مراحل اداری احداث واحدهای صنایع غذایی و مجموعه مهم‌ترین مجوزهای موردنیاز از ابتدای کار تا زمانی که کارخانه به مرحله تولید می‌رسد، معرفی می‌شوند.

هدف‌های یادگیری

دانشجو پس از مطالعه این فصل باید بتواند:

۱. مجوزهای سازمان صنعت، معدن و تجارت را بیان کند.
۲. مجوزهای سازمان غذا و دارو را نام ببرد.
۳. مجوزهای سازمان ملی استاندارد را توضیح دهد.

۱-۱ جواز تأسیس

جواز تأسیس مجوزی است که پس از احراز شرایط لازم به‌منظور سرمایه‌گذاری در انجام فعالیت صنعتی جدید به‌نام متقاضی حقیقی یا حقوقی^۱ صادر می‌شود. برای این منظور، سرمایه‌گذار یا وکیل وی تقاضای خود را به‌همراه پرسش‌نامه‌های تکمیل‌شده مطابق شکل ۱-۱، در سایت بهین‌یاب^۲ سازمان صمت (صنعت، معدن و تجارت) یا سایت پنجره^۳ سازمان جهاد کشاورزی استان مربوطه بارگذاری می‌کند. وزارت جهاد کشاورزی نسبت به

۱. صدور جواز تأسیس به‌نام اشخاص حقوقی منوط به ارائه آگهی رسمی تأسیس شرکت و آخرین تغییرات آن منعکس در روزنامه رسمی است.

2. <http://behinyab.ir>.

3. <https://eagri.maj.ir>

صدور مجوز تأسیس و بهره‌برداری و توسعه واحدهایی مانند کشتارگاه، عمل‌آوری و بسته‌بندی گوشت‌ها، عمل‌آوری و بسته‌بندی تولیدات جانبی خوراکی و غیرخوراکی کشتارگاه، کنسرو انواع ماهی، فراوری انواع میوه، سبزیجات و صیفی‌جات، فراوری انواع منابع روغن خام، فراوری انواع حبوبات، تولید انواع پودر محصولات کشاورزی، انواع نشاسته و گلوتن خام، انواع دمنوش، و چای و عصاره و شربت طبیعی، انواع فراورده‌های تخم مرغ، انواع خشکبار و آجیل، انواع عسل و کارامل، انواع خدمات انبارداری و نگهداری محصولات کشاورزی و غذایی اقدام می‌کند.

سازمان صمت براساس اهمیت کارخانه دو نوع جواز تأسیس صادر می‌کند.
الف) سرمایه‌گذاری در فعالیتهایی که در چارچوب اولویت‌های تعریف‌شده در اسناد بالادست نظیر سند راهبرد صنعتی کشور بر پایه آمایش سرزمین صورت می‌گیرد، برطبق ضوابط از حمایت و مشوق‌های خاص دولت شامل تسهیلات بانکی، یارانه زمین در شهرک صنعتی، معافیت‌های حقوق ورودی ماشین‌آلات و یارانه‌های انرژی (آب، برق و گاز)، برخوردار می‌شوند.

ب) سرمایه‌گذاری در فعالیتهایی که درخارج از چارچوب گزینه الف باشد، از مشوق‌های خاص سرمایه‌گذاری برخوردار نخواهد شد.

۱-۱-۱ مدارک موردنیاز

۱. کپی شناسنامه و کارت ملی متقاضی؛
۲. در مورد شرکت‌ها، اساس‌نامه شرکت، آگهی تأسیس و آخرین تغییرات شرکت؛
۳. تکمیل پرسش‌نامه جواز تأسیس توسط متقاضی؛
۴. فرم درخواست جواز تأسیس؛

۱-۱-۲ مراحل انجام کار

پس از ارائه فرم تکمیل‌شده درخواست و پرسش‌نامه جواز تأسیس به سازمان صمت، مدارک توسط کارشناس اداره برنامه‌ریزی، توسعه صنعتی و معدنی بررسی و در صورت تأیید آن و پرداخت مبالغ قانونی، جواز تأسیس مطابق شکل ۱-۲، صادر می‌شود. مدت اعتبار این جواز از تاریخ صدور یا تمدید، شش ماه است. البته تمدید آن با درخواست متقاضی و منوط به پرداخت هزینه تمدید، تأیید سازمان صمت و انجام اقدامات لازم زیر است.

وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع و معادن خوزستان خلاصه اطلاعات طرحهای تولیدی، طراحی و مونتاژ جهت صدور جواز تأسیس									
فهرست تأسیسات و تجهیزات عمومی					خط تولید				
هزینه		تعداد	عنوان	ردیف	هزینه		تعداد	عنوان	ردیف
ارزی م.د	ریالی م.ر				ارزی م.د	ریالی م.ر			
جمع کل هزینه ماشین آلات					جمع کل هزینه تأسیسات				
میلیون ریال					میلیون ریال				
سرمایه گذاری ثابت طرح					میلیون ریال				

[illegible]



جمهوری اسلامی ایران
وزارت صنایع و معادن

جواز تاسیس

(ویژه تولیدی، طراحی و مونتاژ)

شماره: _____

تاریخ: _____

اجازه داده میشود

نام محصول

کد* (ISIC)

ظرفیت سالانه

به موجب این جواز به آقای/خانم/شرکت

تا در زمینه تولید:

در استان خوزستان، شهرستان _____

صنعتی با مشخصات ذیل اقدام نماید.

نسبت به احداث واحد

نفر تولیدی

نفر پشتیبانی

تعداد کارکنان

(در زمان بهره برداری کامل)

ارزش ماشین آلات خارجی

سطح زیر بنا

آب مصرفی

کل سرمایه ثابت

ارزش ماشین آلات داخلی

مساحت زمین

توان برق مصرفی

سوخت مصرفی سالانه:

نفت گاز

نفت گاز

نفت سیاه

میلیون ریال

میلیون ریال

متر مربع

کیلووات ساعت

متر مکعب

متر مکعب

متر مکعب

میلیون دلار

متر مربع

متر مکعب در سال

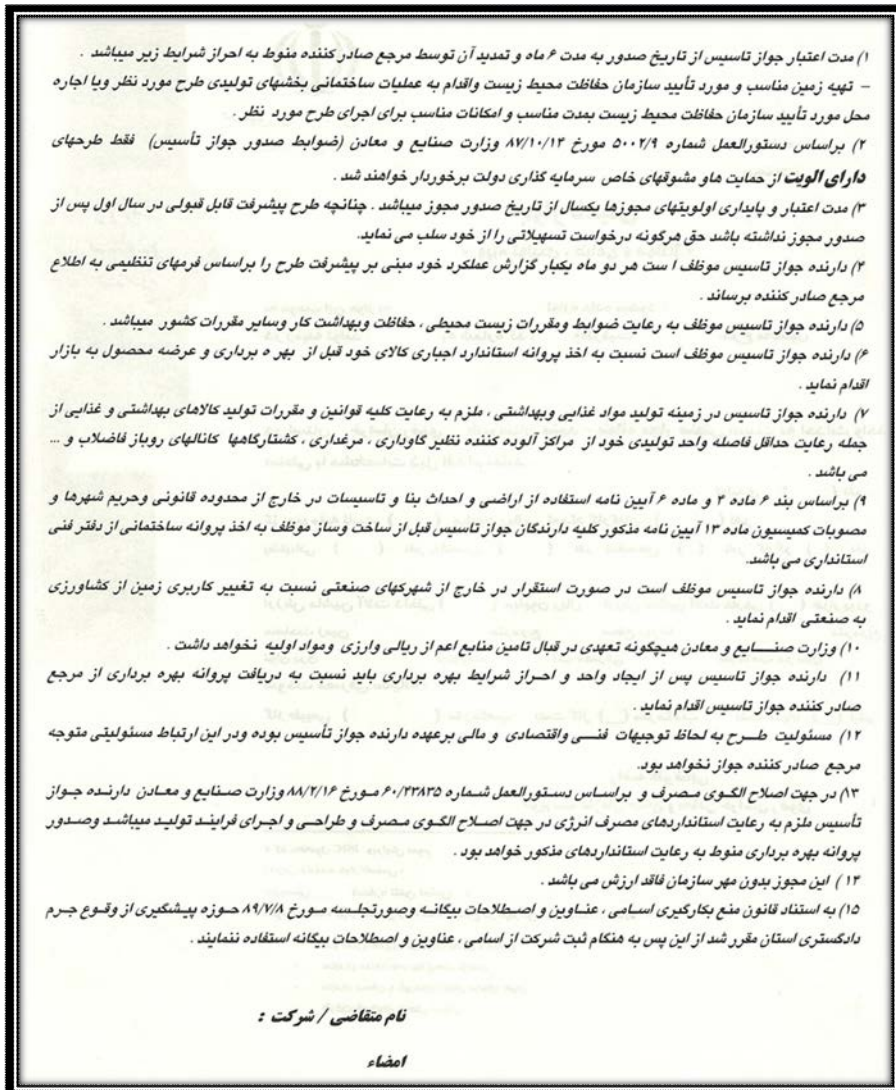
رئیس سازمان صنایع و معادن

کد * ISIC ویرایش سوم

آدرس دارنده جواز تاسیس:

توجه دارنده جواز تاسیس را به مفاد مندرج در ظهر این برگ جلب می نماید

شکل ۱-۲. جواز تأسیس



شکل ۱-۲. پشت صفحه جواز تاسیس

الف) گزارش پیشرفت فیزیکی کار به صورت عادی از سوی دارنده جواز تاسیس، حداقل هر ۲ ماه یکبار و براساس فرم مربوطه به سازمان صنعت، معدن و تجارت استان ارائه شود.

ب) تهیه زمین مناسب و اقدام به عملیات ساختمانی موردنیاز طرح یا اجاره رسمی محل (حداقل به مدت یک سال) و فراهم کردن امکانات لازم اجرای طرح برای تمدید

مرحله اول. ذکر این نکته ضروری است که مراجع صادرکننده جواز تأسیس واحدهای صنعتی موظفاند قبل از استقرار واحد، موضوع را از ادارات کل حفاظت محیط‌زیست استان‌ها استعلام کنند. این ادارات موظفاند در صورت وجود مغایرت با ضوابط استقرار، ظرف دو هفته از تاریخ وصول استعلام، موارد مغایرت را اعلام کنند، عدم اعلام مغایرت در مهلت یادشده به منزله موافقت تلقی می‌شود.

در صورت گذشت بیش از شش ماه از تاریخ صدور جواز تأسیس و عدم احراز شرایط جهت تمدید آن جواز تأسیس صادره توسط سازمان صمت استان باطل و مراتب به متقاضی اطلاع داده خواهد شد. در صورت توقف اجرای طرح به هر دلیل، متقاضی مکلف به ارسال گزارش توجیهی تأخیر یا توقف روند سرمایه‌گذاری به سازمان صمت استان مربوطه است. بدیهی است در صورتی که دلایل متقاضی طرح غیرموجه باشد؛ آن‌ها باید تسهیلات حمایتی از سوی دولت را برگردانده و خسارت وارده به دولت را جبران کنند.

۲-۱ تهیه زمین

پس از شناسایی یا تهیه زمین در شهرک‌های صنعتی یا سایر مناطق، از اداره نظارت بر موادغذایی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی استان درخصوص ارزیابی محل استقرار کارخانه استعلام می‌شود. این اداره هم پس از تکمیل فرمی مطابق شکل ۱-۳، پاسخ خود را درخصوص این زمین به سازمان صمت یا جهاد کشاورزی اعلام می‌کند.

۳-۱ اجرا و ساخت

ساختمان‌های تولیدی، اداری، رفاهی، خدماتی و انبارها و همچنین محوطه‌سازی و حصارکشی براساس ضوابط سازمان غذا و دارو و شرکت شهرک‌های صنعتی یا شهرداری اجرا می‌شوند. تأسیسات و تجهیزات و ماشین‌آلات خطوط تولید نیز مطابق با جواز تأسیس و ضوابط سازمان غذا و دارو خریداری و نصب می‌شوند.

۱- مشخصات واحد تولیدی

نوع کاربری ☐ آرایشی ☐ بهداشتی ☐ آشامیدنی ☐ سردخانه ☐ ظروف و بسته بندی ☐ غذایی

نام موسسه: _____

نوع محصول: _____

آدرس دقیق محل: _____

شماره تلفن متقاضی: _____

محل استقرار واحد

صنعتی ☐ صنعتی-فاز غذایی ☐ سایر ☐ با ذکر نام قرار دارد .

منابع آبی منطقه:

چاه ☐ چشمه یا قنات ☐ آب لوله کشی شهری ☐ حمل آب یا تانکر ☐

آب لوله کشی در شهرک صنعتی ☐

موقعیت محل در زمان بازدید:

بایر ☐ نیمه ساخته ☐ کاملاً ساخته شده ☐ درصد پیشرفت ☐

متر از زمین متر است .

۲- رعایت حد فاصله تا آلاینده ها

واحد با توجه به استقرار در منطقه صنعتی فاز غذایی ☐ صنعتی ☐ با آلاینده ها ارتباطی ندارد.

واحد با توجه به استقرار در مناطق غیر از شهرک های صنعتی با مراکز آلاینده فوق شرح ذیل فاصله دارد.

نوع آلاینده	فاصله بازدید شده	حداقل فاصله که طبق ضوابط باید موجود باشد

۳- نظریه گروه کارشناسی مدیریت نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی در صنعت مربوطه

تایید مدیریت:

شکل ۱-۳. فرم ارزیابی محل کارخانه

۱-۴ پروانه بهره‌برداری صنعتی

این پروانه در حکم شناسنامه صنعتی واحد است و صدور آن بدین معنی است که واحد تکمیل‌شده و قادر به تولید صنعتی محصول است.

۱-۴-۱ مدارک موردنیاز

۱. فرم پرسش‌نامه پروانه بهره‌برداری؛
۲. تصویر شناسنامه جهت متقاضیان حقیقی؛
۳. تصویر کلیه مدارک شرکت جهت اشخاص حقوقی؛
۴. اسناد مالکیت زمین محل استقرار یا اجاره‌نامه و اقرارنامه رسمی برای محل‌های استیجاری؛
۵. موافقت اداره کل حفظ محیط‌زیست، کار و امور اجتماعی جهت کلیه واحدها؛
۶. موافقت سازمان استاندارد جهت واحدهای مشمول استاندارد اجباری؛
۷. موافقت سازمان غذا و دارو؛

۱-۵-۱ مدارک لازم

۱. درخواست کتبی متقاضی؛
۲. فرم تکمیل شده وضعیت و امکانات ساختمانی مطابق شکل ۱-۵؛
۳. تصویر پشت و روی برابر اصل شده پروانه بهره‌برداری جهاد کشاورزی یا سازمان صمت؛
۴. کروکی محل، نقشه مهندسی و معماری دارای مهر شرکت مطابق موارد مندرج در بخش ۲-۶؛
۵. در موارد سهامی، تصویر اظهارنامه ثبت شرکت و تصویر روزنامه رسمی؛
۶. لیست ماشین‌آلات خط تولید، تجهیزات و لوازم آزمایشگاهی به تفکیک؛
۷. قرارداد با آزمایشگاه همکار در صورت نیاز برای آزمایش‌های تخصصی؛
۸. اصل پروانه بهره‌برداری قبلی، در صورت درخواست اصلاح پروانه؛

۱-۵-۲ مشخصات نقشه

- نقشه مهندسی باید دارای مشخصات زیر باشد
۱. مقیاس ۱/۲۰۰ (ترجیحاً کامپیوتری) به نحوی که مساحت هر فضا در قسمت راهنمای نقشه (سمت چپ نقشه) درج شده باشد؛
 ۲. طراحی گردش کار (از نظر ورود و خروج مواد اولیه، خروج محصولات، رفت و آمد پرسنل و ...) بصورتی که باعث انتقال آلودگی به سالن تولید و بسته‌بندی و تشدید آلودگی در محیط نشود؛
 ۳. طراحی گردش کار براساس تفکیک فضاهای تمیز و کثیف؛
 ۴. مساحت سالن تولید و بسته‌بندی حداقل ۴ برابر مساحت کلیه ماشین‌آلات، میزهای تولید و بسته‌بندی؛
 ۵. مشخص کردن ابعاد فضاها بر روی نقشه؛
 ۶. مشخص کردن کروکی محل؛
 ۷. مشخص کردن پلان کلی موقعیت کارخانه به تفکیک؛
 ۸. مشخص کردن نحوه چیدمان دستگاه‌ها و تجهیزات به تفکیک خطوط تولیدی در نقشه به صورت راهنما در سمت راست؛
 ۹. مشخص کردن تمام فضاهای مورد نیاز واحد تولیدی شامل: سالن تولید و بسته‌بندی، انبارها، رختکن و سرویس‌های بهداشتی به تفکیک خانم و آقا، اداری، تأسیسات و آزمایشگاه.