



aria sina control
international technical
inspection co.

Agricultural Goods & Services Inspections

بازرسی محصولات و خدمات کشاورزی

بازرسی محصولات سالم با آسکو

شرکت بازرسی فنی بین‌المللی آریا سینا کنترل (آسکو) با اخذ نمایندگی انحصاری شرکت CERES آلمان مفتخر است تا با التزام به استانداردهای ملی و بین‌المللی، در زمینه بازرسی و نمونه‌برداری محصولات کشاورزی فعالیت و با ترویج فرهنگ تولید و مصرف "غذای سالم" و "محصول گواهی شده" به بهبود سلامت جامعه کمک نماید.

واحد بازرسی محصولات و فرآورده‌های کشاورزی و مواد غذایی (AP) آسکو، با استفاده از بازرسان مجرب و آموزش دیده ایرانی، امکان بازرسی و گواهی تولیدات کشاورزی برای عرضه در بازارهای داخلی و خارجی و همین‌طور بازرسی محصولات وارداتی را با کاهش هزینه‌ها نسبت به شرکت‌های خارجی به انجام می‌رساند.

کارشناسان و بازرسان آسکو، از طریق دفاتر و شعب موجود در سراسر کشور و خارج از ایران، آماده خدمت‌رسانی در زمینه بازرسی و نمونه‌برداری از تولیدات و محصولات کشاورزی هستند.

امروزه برای حفظ سلامت انسان و محیط زیست، جهت تولید محصول "سالم" و کنترل پیوسته روش تولید، استانداردهای مشخصی در نظر گرفته شده است. برخی از این استانداردها عبارت هستند از:

- استانداردهای ارگانیک
- استاندارد گلوبال گپ
- استاندارد کاربرد حد مجاز آلاینده‌ها
- استانداردهای حلال
- استانداردهای بازرسی کیفی و نمونه‌برداری مواد غذایی

درباره ما



ارگانیک

بر اساس تعریف سازمان جهانی جنبش‌های کشاورزی زیستی (IFOAM)، "کشاورزی ارگانیک سیستمی تولیدی است که سلامت خاک، اکوسیستم‌ها و مردم را با اتکا بر فرآیندهای زیست محیطی، تنوع زیستی و چرخه‌های سازگار با اکوسیستم محلی حفظ می‌کند." به عبارت دیگر محصول ارگانیک به محصولی گفته می‌شود که منشاء آن کاملاً طبیعی است و هیچ گونه نهاده‌ی شیمیایی اعم از کودهای شیمیایی و سموم دفع آفات و بیماری‌ها در تولید آن استفاده نشده است. به طور کلی هدف کشاورزی ارگانیک در حفاظت از محیط زیست (اکوسیستم‌ها، خاک و آب) و حفظ سلامت انسان و جانوران (حیوانات و میکرو ارگانیسم‌ها) خلاصه می‌شود.

انواع استانداردهای ارگانیک:

- EU Organics یا استاندارد ارگانیک اتحادیه اروپا
- NOP یا برنامه ارگانیک ملی آمریکا
- COR یا رژیم ارگانیک کانادا
- JAS یا سیستم کشاورزی ارگانیک ژاپن
- ارگانیک ۱۱۰۰۰ یا استاندارد ملی ارگانیک ایران



Organic



برنامه‌های بازرسی ارگانیک:

- بازرسی محصولات ارگانیک: تولیدات به روش ارگانیک در مزارع، گلخانه‌ها و واحدهای پرورش قارچ
- بازرسی تجهیزات فرآوری و بسته‌بندی: سالن‌های فرآوری و بسته‌بندی
- بازرسی محصولات خود رو: محصولاتی از قبیل گیاهان دارویی و قارچ‌های وحشی
- صدور گواهی و برچسب‌گذاری
- صدور گواهی بازرسی یا انتقال (TC یا COI)

مزایای تولید به روش ارگانیک:

- امکان ورود به بازارهای جدید داخلی و بین‌المللی
- نرخ بالاتر محصولات ارگانیک نسبت به محصولات دیگر
- جلب اعتماد مصرف‌کنندگان و افزایش اعتبار و بهره‌وری
- حمایت از مصرف‌کننده با تولید محصولات سالم‌تر
- اطمینان از سلامت کارگران و محیط کار
- کاهش فرسایش خاک و افزایش فعالیت بیولوژیکی آن
- حفظ میکروارگانیسم‌های مفید خاک و حاصلخیزی خاک

گلوبال گپ

عملیات خوب کشاورزی یا G.A.P (Good Agricultural Practices) کلیه مراحل تولید محصول از آماده‌سازی زمین زراعی، کشت بذر در خاک تا خارج شدن محصول از مزرعه را پوشش می‌دهد. از این رو استاندارد عملیات خوب کشاورزی، مناسب کشاورزانی است که فرایند تولید محصولات کشاورزی را از آماده سازی تا برداشت محصول تحت کنترل داشته و بر آن نظارت می‌کنند. G.A.P به معنی عملیات خوب کشاورزی مبتنی بر اصول فنی است. در این فرآیند، محصول سالم که با حداقل مصرف نهاده‌های شیمیایی در قالب مدیریت تغذیه تلفیقی (Integrated Nutrition Management) و مدیریت تلفیقی آفات و بیماری‌ها (Integrated Pest Management) در اراضی عاری از فلزات سنگین و در فقدان مایکوتوکسین‌ها (سمومی که معمولاً پس از برداشت محصول در انبار و یا در فرآیندهای فرآوری از آلودگی های میکروبی تولید می‌گردند) تولید شده است به دست مصرف کننده می‌رسد. تولیدکننده در راستای اخذ این گواهی باید تلاش کند که به تغذیه تلفیقی گیاه (ترکیب کودهای شیمیایی، آلی و زیستی به منظور کاهش مصرف کودهای شیمیایی) و مدیریت تلفیقی آفات و بیماری‌ها (استفاده ترکیبی از سموم شیمیایی و عوامل کنترل بیولوژیک) در کنار سایر روش‌های مدیریت تلفیقی (روش‌های مکانیکی و به زراعی) بپردازد و بدین ترتیب میزان پسماند این ترکیبات در زنجیره‌ی غذایی محدود گردد. آسکو بین‌الملل نماینده رسمی و انحصاری CERES-GmbH در ایران پس از انجام بازرسی و بررسی مدارک و مستندات به صدور گواهی Global G.A.P می‌پردازد.

اهداف نهایی استقرار گپ:

- به حداقل رساندن آلودگی‌های فیزیکی، شیمیایی، میکروبیولوژی در محصول به منظور تأمین امنیت و ایمنی مواد غذایی
- ارتقاء کیفیت و به ویژه کیفیت بهداشتی محصول تولیدی
- کاهش مصرف ترکیبات شیمیایی در تولید
- به حداقل رساندن اثر تخریبی فعالیت‌های کشاورزی بر محیط زیست
- اجرای IPM (مدیریت تلفیقی آفات) در تولید محصولات کشاورزی
- تضمین کارفرما برای توجه به سلامت و ایمنی کارگران

نشان حدمجاز آلاینده‌ها

سازمان ملی استاندارد و وزارت جهاد کشاورزی به کمک شرکت‌های بازرسی، با تبیین دستورالعمل‌هایی تمامی فرآیند های تولید، فرآوری و عرضه را تحت کنترل درآورده‌اند تا محصول سالم با رعایت حد مجاز آلاینده‌ها تولید و در اختیار مصرف‌کننده قرار گیرد.

آلاینده‌ها به دسته‌ای از مواد گفته می‌شود که عدم مطابقت آن‌ها با حدود مجاز تعیین شده در استانداردها، برای مصرف‌کننده مضر است. این آلاینده‌ها را می‌توان به چند دسته ی کلی باقیمانده آفت کش‌ها و کودهای شیمیایی، مایکوتوکسین‌ها (موادی که در اثر فعالیت قارچ‌ها ترشح شده و خاصیت سمی دارند) و فلزات سنگین تقسیم نمود. به حداکثر مجاز غلظت آلاینده‌ها در محصولات کشاورزی، حد مجاز آلاینده‌های کشاورزی می‌گویند. در حال حاضر برای کنترل این مواد، با توجه به عوارض جبران‌ناپذیری که می‌توانند در بدن انسان از سرطان‌زایی تا تأثیر بر سیستم عصبی داشته باشند، استانداردهای تعیین حد مجاز تدوین شده است.

از مزایای اخذ نشان حدمجاز آلاینده‌ها می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- افزایش سود تولید کننده (افزایش تقاضای بازار برای محصولات گواهی شده)
- حمایت از مصرف کننده
- کاهش هزینه‌های تولید با توجه به استاندارد شدن مصرف برخی نهاده‌ها
- بازده خوب و مداوم
- کاهش ورود سموم به خاک و آب
- افزایش حاصلخیزی خاک و جلوگیری از تغییر نامطلوب جنس خاک

مدت اعتبار این پروانه ۳ سال است و بازرسی‌های سالانه توسط شرکت بازرسی انجام شده و گزارشات بازرسی به جهاد کشاورزی ارسال می‌شوند.

استانداردهای تعیین بیشینه مجاز آفت کش‌ها در محصولات کشاورزی:

- تعیین بیشینه مجاز نیترات
- تعیین بیشینه مجاز فلزات سنگین
- تعیین بیشینه مجاز مایکوتوکسین‌ها



نشان حدمجاز آلاینده‌ها محصولات کشاورزی

GLOBAL G.A.P.

Halal

حلال

اقتصاد اسلامی، به دلیل ارزش‌ها و اعتقادات مسلمانان جهان، روزانه در حال رشد است. همچنین آگاهی از مفهوم حلال در حال افزایش و نهادهای مربوطه به دنبال تامین نیاز بازار چه برای تولید محصولات و چه برای بازرسی و گواهی محصولات دارای نشان حلال هستند.

مسلمانان (۱/۸ میلیارد نفر مصرف کننده محصولات حلال) و همچنین کشورهای غیرمسلمانی مانند ژاپن و کره جنوبی علاقمند مصرف محصولات حلال هستند و بنابراین تقاضای گواهینامه حلال (با ارزش تجاری بیش از ۲ تریلیون دلار در صنایع مواد غذایی و آشامیدنی، پوشاک، داروسازی و لوازم آرایشی) در جهان رو به فزونی است.



بازرسی کیفی و نمونه برداری مواد غذایی صادراتی و وارداتی

در حالی که مواد غذایی و محصولات کشاورزی در مکان‌ها و شرایط متفاوتی تولید می‌شوند، استاندارد های در نظر گرفته شده برای تولید و کنترل آن‌ها معمولاً یکسان است. برای مثال می‌توان به سیستم کنترل نقطه بحرانی تجزیه و تحلیل خطر یا HACCP در استاندارد ۲۲۰۰۰ اشاره نمود که یکی از معمول‌ترین استانداردهایی است که تولیدکننده برای کنترل تولید خود در نظر می‌گیرد.

از استانداردهای کنترل کیفی مواد غذایی می‌توان موارد زیر را نام برد:

- BRC یا استاندارد صنف خرده‌فروشان بریتانیا
- EFSIS یا برنامه بازرسی ایمنی مواد غذایی اروپا
- IFS یا استاندارد بین‌المللی تولیدکنندگان مواد غذایی
- GFSI یا ابتکار جهانی ایمنی مواد غذایی برای یکپارچه‌سازی و بهبود استانداردهای ایمنی مواد غذایی
- Gafta (Grain and Feed Trade Association)



خدمات قابل ارائه در زمینه بازرسی‌های کیفی و نمونه‌برداری:

- نمونه‌برداری و آزمون جهت بررسی انطباق محصول با استانداردها
- اطمینان از سلامت کالا قبل از بارگیری و حمل
- بررسی تطبیق کالا با اسناد
- کاهش زمان ترخیص کالا و هزینه‌های گمرکی
- نظارت بر بارگیری، حمل و یا تخلیه محصولات بسته به درخواست متقاضی

چگونگی درخواست بازرسی و نمونه‌برداری و اخذ گواهی

در هر کدام از موارد ذکر شده الزامات و استانداردهای تولید متفاوت هستند. اما می‌توان گفت فرایند کلی بازرسی و نمونه‌برداری و صدور گواهی در تمامی موارد مشابه است.

شرکت بازرسی فنی بین‌المللی آسکو با استفاده از بازرسیین مجرب، تحصیل کرده در رشته‌های کشاورزی و دارای مجوز بین‌المللی بازرسی، این امکان را دارد تا بسته به درخواست متقاضیان، بازرسی و نمونه برداری محصولات و در نهایت صدور گواهی‌های داخلی و یا بین‌المللی را انجام دهد. متقاضیان بازرسی و گواهی می‌توانند با طی نمودن مراحل زیر از خدمات شرکت آسکو بین‌الملل بهره‌مند شوند:

درخواست رسمی

با برقراری ارتباط با کارشناسان ما از نحوه‌ی ثبت درخواست و مشخص نمودن خدمات مورد نظر در فرم درخواست اطلاع حاصل نمایید.



بررسی مدارک و عقد قرارداد

کارشناسان آسکو با بررسی مدارک و درخواست متقاضی و استانداردهای مشخص شده، قرارداد و فرم‌های مربوطه را تنظیم نموده و قرارداد با موافقت طرفین امضا خواهد شد.



انجام بازرسی و نمونه‌برداری

پس از تعیین زمان مناسب، بازرسان جهت انجام بازرسی و نمونه‌برداری اعزام خواهند شد. بسته به نوع محصول و شرایط ممکن است بازرسی ثانویه نیز صورت گیرد.



بررسی گزارشات و تصمیم‌گیری جهت صدور گواهی

فرم‌های تکمیل شده و گزارشات بازرسیین توسط کارشناسان بررسی و نمونه‌ها نیز آزمایش می‌شوند. پس از تصمیم‌گیری در مورد انطباق محصول با استانداردهای مورد نظر، کمیته‌ی صدور گواهی تصمیم خود را مبنی بر اعطای گواهینامه اعلام می‌نماید.



Good Manufacturing Practice

ممیزی‌های عملیات خوب تولید در محصولات وارداتی

Good Manufacturing Practice (به اختصار GMP) یا عملیات خوب تولید به استانداردهایی گفته می‌شود که برای تولید مواد خوراکی و آشامیدنی، لوازم آرایشی، دارو و مکمل‌های غذایی و تجهیزات پزشکی با هدف "جلوگیری از به مخاطره انداختن سلامت مصرف‌کننده نهایی" اعمال می‌گردد. تولیدکنندگان ملزم به رعایت استاندارد مذکور هستند.

در حال حاضر، برای تضمین کیفیت محصولات و مواد غذایی وارداتی و صحت‌گذاری بر رعایت استانداردها در این محصولات، سازمان غذا و دارو مسئولیت انجام ممیزی‌های GMP را به شرکت بازرسی آسکو بین‌الملل واگذار کرده است. بازرسان مجرب و آموزش دیده آسکو با مجوز از سازمان غذا و دارو این بازرسی‌ها را انجام می‌دهند و گزارشات و نتایج به دست آمده را به اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو ارجاع می‌دهند و پس از تشکیل کمیته صدور گواهی، انطباق محصول با استانداردها مشخص خواهد شد.



تهران، خیابان شهید فیاضی (فرشته)،
خیابان بیدار، کوچه گردغربی، پلاک ۴، طبقه ۱
تلفن: ۰۲۱ ۲۸ ۱۱۱۱ ۲۴
نمابر: ۰۲۱ ۲۲۰ ۱۹ ۴۳۶

  ceresiran
www.ceres-cert.ir



AP-080221V01