



فرم شرح شغل

تاریخ تهیه : ۸۷/۶/۲۴

الف) شناسنامه شغل	<p>۱- عنوان پست سازمانی : کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی</p> <p>۲- واحد سازمانی : معاونت غذا و دارو</p> <p>۳- رشته : بهداشتی و درمانی</p> <p>۴- رشته فرعی : آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی</p> <p>۵- رشته شغلی : کارشناس مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی</p> <p>۶- گروه و طبقه شغلی (ورود به شغل) :</p> <p>۷- عنوان سرپرست مستقیم : مدیر غذا</p> <p>۸- نویسنده و تجزیه و تحلیل گر شغل : میرسجاد موسوی</p> <p>۹- تعداد مصاحبه شوندگان : ۱ نفر</p> <p>۱۰- در تدوین این شرح شغل ، شرایط احراز و شرح وظایف جناب آقای جواد کاظم نژاد همکاری فرمودند .</p>
ب ۱) خلاصه شغل	<p>۱- نظارت و بازدید فنی از کارخانجات تولید مواد خوراکی، آشامیدنی</p> <p>۲- تشکیل و بررسی پرونده جهت صدور پروانه های بهداشتی کارخانجات و اعلام نظر در مورد پروانه ها و تایید نقشه در موقع احداث و تایید تجهیزات آزمایشگاه</p> <p>۳- کنترل صادرات و واردات کارخانجات از لحاظ بهداشتی و آموزش مسئولین فنی</p>
ب ۲) هدف شغل	<p>نظارت دقیق بر تولیدات مواد خوراکی، آشامیدنی کارخانجات، از نظر بهداشتی و سلامت محصول و در نهایت سلامت جامعه هدف شغل می باشد.</p>
ج) مسوولیتها	<p>شاغل این پست براساس شرح وظایف مصوب در قبال: تولیدات و واردات و صادرات کارخانجاتی که از این معاونت مجوز دریافت کرده مسئول و پاسخگو می باشد.</p>
ج ۱) ارتباطات	<p>شاغل این پست بصورت مستقیم و موثر با کارخانجات تولیدی مواد غذایی و آشامیدنی و اداره استاندارد و مرکز بهداشت استان و در داخل اداره نیز با سایر کارشناسان و مدیر و معاون ارتباط کاری دارد.</p>
ج ۲) اختیارات	<p>شاغل این پست در چهارچوب قوانین و مقررات، آئین نامه ها و بخشنامه ها و با هماهنگی مسئولین ذیربط در قبال: جلوگیری از فعالیتهای واحدهای غیرمجاز و یا تولیدات غیربهداشتی و معرفی به دادگاه و تعزیرات حکومتی اختیارات لازم را دارد.</p>
ح) شرایط محیط کار	<p>- امکانات لازم و افزایش وسایط نقلیه جهت بازدید</p> <p>- دسترسی به شبکه های اینترنتی تولیدات سایر استانهای دیگر جهت دستیابی به تولیدات مجاز کل کشور</p> <p>- دوره های آموزشی لازم جهت کارشناسان اداره (دوره های تخصصی)</p>

فرم شرایط احراز

رشته شغلی: کارشناس مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

عنوان پست سازمانی: کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی رسته: بهداشتی و درمانی

داستن گواهینامه: ترجیحاً لیسانس و فوق لیسانس و دکتری در یکی از رشته های: تغذیه، صنایع غذایی - دامپزشکی - بهداشت مواد غذایی - شیمی مواد غذایی
مدارک تحصیلی پیشنهادی که در طرح طبقه بندی پیش بینی نشده:

مورد نیاز منقل
الف) مدرک و رشته تحصیلی

آموزش GHP یک و ۲ و ۳ - آموزش GMP یک و ۲ و ۳ - آموزش HACCP یک و ۲ و ۳ - آشنایی با آلودگیهای شیمیایی در مواد غذایی - آشنایی با آلودگیهای میکروبی در مواد غذایی - آشنایی با رنگها و اسانس ها و افزودنی های مجاز - آشنایی با فرمولاسیون مواد خوراکی - تقلبات مواد غذایی و افزودنی های غیرمجاز ۱ و ۲ - روش بازدید از کارخانجات مواد غذایی ۱ و ۲ - فرمولاسیون مواد خوراکی ۲ و ۳ - روش صدور مجوزهای بهداشتی کالاهای وارداتی

ب) دوره های آموزشی اختصاصی

شاغل این پست بعد از کسب مدارج علمی و گذراندن دوره های آموزشی شغلی و تخصصی با اشتغال عملی در واحدهای بهداشتی و درمانی در زمینه کارشناسی مواد خوراکی و آشامیدنی حداقل به مدت ۳ سال قابلیت های لازم را بدست می آورد

ج) تجربه مورد نیاز

- داشتن سلامت جسمانی از جمله حرکتی - بینایی
- داشتن سلامت روحی و روانی بویژه دقت - تمرکز حواس - قدرت تصمیم گیری

د) خصوصیات جسمانی و روانی
شاغل

شاغل این پست بعد از کسب تجارب علمی و عملی و احراز شرایط شغلی لازم، قابلیت انتصاب به پست کارشناس مسئول مواد خوراکی و آشامیدنی و بهداشتی را دارد.

ه) ارتقاء مسیر شغلی
دوره ها و شرایط

- داشتن سلامت نفس
- داشتن روابط عمومی بالا و سعه صدر

و) خصوصیات و ویژگیهای لازم دیگر

عنوان	نام و نام خانوادگی	امضاء	عنوان	نام و نام خانوادگی	امضاء
مدیر	دکتر محمدعلی تربتی		رئیس گروه کارشناسان تشکیلات و بهبود روشها	سیدمحمد سیدحسینی	
معاون غذا دارو	دکتر بهلول حبیبی		مدیر تشکیلات، آموزش و نودجه برنامه ای	دکتر عبدالله کفیلی	
تجزیه و تحلیل گر شغل	صمد اقدام نیا میرسجاد سیدموسوی		معاون پشتیبانی	دکتر جعفر مجیدی	

تایید کننده

فرم شرح وظایف پست سازمانی

فرم ۲۳۴ (۴ - ۷۴) ت ۲ سازمان اموراداری و استخدامی کشور



۱- وزارت یا موسسه : دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز	۲- واحد سازمانی : معاونت غذا و دارو
۳- محل جغرافیایی خدمت : تبریز	۴- عنوان پست / شغل : کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی
۵- شماره پست سازمانی :	۶- رشته : بهداشتی و درمانی
۷- رشته فرعی : خدمات تغذیه ای و کنترل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی	۸- رشته شغلی : کارشناس مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
۹- نوع پست / شغل : <input checked="" type="checkbox"/> ثابت <input type="checkbox"/> موقت	۱۰- وظایف پست فوق الذکر براساس وظایف واحد سازمانی که در تاریخ به تائید سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور رسیده بشرح زیر تعیین می گردد.

- ۱- مطالعه و تحقیق و آموزش در مورد مواد مختلف که مصرف آنها از طرف سازمانهای بهداشتی بین المللی منع شده است و گزارش آن به مافوق
- ۲- مطالعه و تحقیق و بررسی و کنترل رفرانسهای سازمانهای بین المللی
- ۳- کنترل و نظارت بر ساخت مواد خوراکی و آشامیدنی از نظر فرمول ترکیب و بهداشتی بودن محصول و حذف مواد افزودنی غیرمجاز و جلوگیری از آلودگیهای شیمیایی، میکروبی، قارچی و سموم
- ۴- مطالعه و تحقیق و جمع آوری اطلاعات فنی مواد خوراکی و آشامیدنی و مواد اولیه آنها در مورد کالاهای وارده به کشور و صادره از کشور از نظر ترکیب شیمیایی و مطابقت با استانداردهای مربوطه
- ۵- نظارت و کنترل واحدهای تولیدی در مراحل ساخت محصولات و دادن نظرات مشورتی لازم با نظر مقام مافوق
- ۶- نظارت و بازرسی از کارخانجات واحدهای تولیدی در مراحل مختلف و ارائه نظرات کارشناسی و مشورتی و تنظیم مدارک مربوطه در مورد پروانه های تأسیس، بهره برداری، مسئول فنی و ساخت و آموزش صاحبان صنایع و مسئولین فنی
- ۷- شرکت در کمیسیونهایی که جهت استاندارد کردن مواد تشکیل می گردد
- ۸- نظارت و همکاری در بررسی ظروف بسته بندی و غیره و نظارت بر کیفیت بسته بندی مواد و ارائه نظرات مشورتی لازم
- ۹- تهیه لیست رنگهای مجاز و اسانس های مصرفی مواد و انطباق آنها با فرمولی که متقاضیان جهت ساخت مواد ارائه می کنند
- ۱۰- تأیید نقشه های واحدهای تولیدی موقع احداث و تأیید تجهیزات و تأسیسات آزمایشگاه براساس ضوابط و مقررات اداره کل
- ۱۱- نظارت بر اجرای ضوابط مربوط به درج مشخصات کامل فرآورده های غذایی، آشامیدنی در برچسب محصولات بر طبق ضوابط مدون
- ۱۲- بررسی در زمینه بهبود روشهای نگهداری، عرضه و فروش مواد غذایی و نظارت بر سردخانه ها و انبارهای نگهداری مواد غذایی
- ۱۳- بازرسی و جلوگیری از فعالیت متخلفین قانون در خصوص مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی و ارائه گزارش به مقام مافوق
- ۱۴- همکاری در برگزاری کنگره و سمینارهای آموزشی منطقه ای و کشوری بمنظور ارتقاء سطح علمی و فنی و بهداشتی کارشناسان و مسئولین فنی و مسئولین مراکز تولید و توزیع مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی و تهیه مقالات علمی و آموزشی و پوسترهای آموزشی و ارائه در سمینارها و کنفرانسهای مربوطه
- ۱۵- آموزش روشهای GMP, GHP, HACCP برای مسئولین فنی و صاحبان واحدهای تولیدی مواد خوراکی و آشامیدنی
- ۱۶- تحقیق در روش HACCP متناسب با هر واحد تولیدی و متناسب با هر محصول و متناسب با پیشرفتهای علمی روز و طبقه بندی نقاط بحرانی برای واحدهای تولیدی
- ۱۷- مواد خوراکی و آشامیدنی و اجرای سیستم های کیفیت و ایمنی مواد غذایی مطابق با پیشرفت های روز
- ۱۸- آموزش آحاد مردم جهت افزایش آگاهی، نگرش و عملکرد آنان برای استفاده از محصولات استاندارد شده توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۱۹- آموزش متقاضیان احداث واحدهای تولیدی در رابطه با رعایت استانداردهای ملی و بین المللی بروز در احداث واحد و پروسه تولید محصولات خوراکی و آشامیدنی
- ۲۰- جمع آوری و نگهداری و بررسی اطلاعات و آمار و مدارک مربوط به فرآورده های خوراکی، آشامیدنی و ارائه اعداد و ارقام بررسی ها به مقام مافوق
- ۲۱- شرکت فعال در دوره های کارآموزی، مهارتی و آموزشی در جهت ارتقاء معلومات و توانمندیهای شغلی و بکارگیری نتایج آن در انجام وظایف محوله.
- ۲۲- انجام سایر امور مرتبط با شغل برحسب نظر مقام مافوق و مطابق مقررات .
- ۲۳- انجام یا مشارکت در تحقیقات کاربردی در عرصه نظام سلامت در رشته شغلی مربوطه که به تایید مراجع ذیربط رسیده باشد.

مسئولین مربوطه	عنوان پست سازمانی	نام و نام خانوادگی	تاریخ	امضاء
تعیین کننده وظایف	مدیریت علوم	دکتر محمدعلی تربتی	۸۸/۶/۲۴	
تائید کننده وظایف	معاون درمان	دکتر حبیبی	۸۸/۶/۲۴	
مسئول واحد تشکیلات	مدیر تشکیلات، آموزش و بودجه برنامه ای	دکتر عبدالله کفیلی	۸۸/۶/۲۴	