



اللَّهُمَّ صَلِّ وَسَلِّمْ وَبَارِكْ عَلَى سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت جهاد کشاورزی

موسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی،  
اقتصاد کشاورزی و توسعه روستایی



Forum on strengthening food safety standard

نشست علمی  
تقویت استانداردهای ایمنی مواد غذایی



ارائه دهنده: رامین رادفر  
گروه پژوهشی صنایع کشاورزی  
سری لانکا- اسفند ۹۶



# مشخصات مدرسان

نام مدرس	کشور	تخصص	
Darunee Edwards	Thailand	Councilor of IUFoST Executive Council of the Academy	
Dominika Średnicka-Tober	Poland	Warsaw University of Life Sciences	
Michele Maccari	Italy	Sustainable Value Chains & Sustainable Tourism	
Nadeem Akhtar	UK	Food Safety Consultant & Trainer	
Ramesh V Bhat	India	International Food Safety Specialist	
Shaikh Tanveer Hossain	Japan	APO-Program Officer- agriculture dep.	
Howie Ng	Hong kong	international adviser in ISO management systems	



## مهمترین موضوعات مربوط به ایمنی مواد غذایی که در سالهای آینده مورد توجه قرار خواهند گرفت عبارتند (Emerging trends)



افزایش آگاهی و حساسیت مصرف کنندگان به موضوع سلامت غذا بدلیل بروز انواع بیماریهای با منشأ غذایی.

تمایل رو برشد مصرف کنندگان به مصرف مواد غذایی ارگانیک، بدون افزودنی و آنتی بیوتیک، و تولیدات محلی. همه این موارد باید توأم با سیستم

دقیقی باشند. بعنوان مثال در کشورهای توسعه یافته تمایل به خرید شیرهای پاستوریزه نشده و خام بسیار افزایش یافته است.

افزایش تمایل به خرید غذاهای آماده و نیز مراجعه مردم به رستورانها، بدلیل تغییر سبک زندگی و افزایش تعداد خانوارهای شاغل. نیازمند انجام

بسیار زیاد

مزمأن با افزایش سن جوامع، مقاومت بدن بدلیل تضعیف سیستمهای ایمنی، کاهش یافته و متعاقباً، آسیب پذیری بدن نیز به بیماریهای با منشأ غذا

روریهای دیجیتالی نوظهوری همانند موبیالهای هوشمند، اینترنت اشیاء، انواع حسگرها، نانوتکنولوژی و غیره. آینده ایمنی مواد غذایی را تغییر خواهد

نده ایمنی و سلامت مواد غذایی دیجیتالی خواهد بود.

بیل اینکه بازرسی محصولات غذایی در طول زنجیره ارزش از اهمیت بسیار زیادی برخوردار هست. (ردیابی و رهگیری)

## مهمترین موضوعاتی که سیستمهای ایمنی مواد غذایی را تحت تاثیر قرار میدهند عبارتند از:

افزایش حجم و تنوع در تجارت مواد غذایی  
تغییر اقلیم و محیط زیست به همراه تغییر در عملیات کشاورزی  
افزایش نیاز جامعه برای تامین سلامت مصرف کنندگان و حفظ محیط زیست.  
روشهای پیچیده تشخیص (همانند روشهای آزمایشگاهی) و مدیریت خطرات در مواد غذایی  
تغییر رفتار مصرف کنندگان و آگاهی آنها از اهمیت ایمنی، سلامت و کیفیت مواد غذایی

# مهمترین چالشهای پیش روی صنایع تولید کننده مواد غذایی عبارتند از

برآوردن نیازهای مصرف کنندگان در مواردی همچون:

□ تولید غذاهای سالمتر

□ تولید «محصولات بدون.....» مثلاً قند، چربی، مواد شیمیایی، افزودنیهای مصنوعی و غیره.

□ استفاده از **برچسبهای پاک (Clean label)**: داشتن **برچسب پاک** می تواند به این معنی باشد که در محصولات از

طعم دهنده ها، رنگدانه ها و مواد نگهدارنده مصنوعی و یا مواد اولیه اصلاح نژادی شده استفاده نگردیده است. برچسبی برای پاسخگویی به ادعاهای تولید کنندگان است.

**مقررات متعدد** مربوط به ایمنی مواد غذایی

تولید **محصولات نوآورانه** و جدید مواد غذایی توسط Food product developers.



**رسی قوانین کشورهای مهم وارد کننده مواد غذایی در خصوص  
سلامت و ردیابی مواد غذایی ( اتحادیه اروپایی، ژاپن و ایالات  
متحده آمریکا)**

# الف) اتحادیه اروپایی:

## ۱- قانون عمومی غذا

مقررات قانون عمومی مواد غذایی، پایه و اساس قانون غذا و خوراک را تشکیل میدهد.. مطابق این قانون یک سازمان مستقل و عالی تحت عنوان سازمان ایمنی مواد غذایی اروپا (EFSA) بمنظور ارائه مشاوره و توصیه های علمی و فنی ایجاد گردید.

سامانه هشدار سریع مواد غذایی و خوراک دام (RASFF) نیز بر اساس این قانون ایجاد شده است. بر این اساس، سامانه ای هشدار دهنده، به منظور تبادل سریع اطلاعات بهداشتی در مورد خطرات ایمنی مواد غذایی میان مسئولین مرتبط (شامل ۲۸ عضو اتحادیه اروپایی، کمیسیون اروپایی، EFSA، ESA، نروژ، لیختن اشتاین، ایسلند و سوئیس) برقرار شده است. این سیستم بصورت آنلاین و ۲۴ ساعته تمام اطلاعات مربوط به اعلانهای فوری و خطرات را دریافت کرده و بطور موثر و کارآمدی به آنها پاسخ میگوید.

در بند (ماده)(Article) هیجده این قانون، الزامات مربوط به ردیابی مواد غذایی و خوراک دام لحاظ شده است.

**SPECIFIC EU REQUIREMENTS ON** الزامات ویژه اتحادیه اروپایی در مورد ردیابی مواد غذایی با منشا حیوانی

**TRACEABILITY FOR FOODS OF ANIMAL ORIGIN**

**SPECIFIC EU REQUIREMENTS ON TRACEABILITY** الزامات ویژه اتحادیه اروپایی برای ردیابی حیوانات از نوع گاو

**FOR BEEF**

اتحادیه اروپایی بشماره ۱۷۶۰/۲۰۰۰، سیستمی را برای شناسایی و ثبت حیوانات از نوع گاو شامل گاو (شیری و گوشتی)، گاو میش و ... و نیز برچسب زنی گوشت گاو و محصولات آن به تصویب رساند. شرکتهای و سازمانهای بازاریابی گوشت گاو باید بر روی برچسب، اطلاعات مربوط به گوشت گاو و محل کشتار حیوانات را مشخص نمایند.

**الزامات مربوط به برچسب زنی مواد غذایی:**

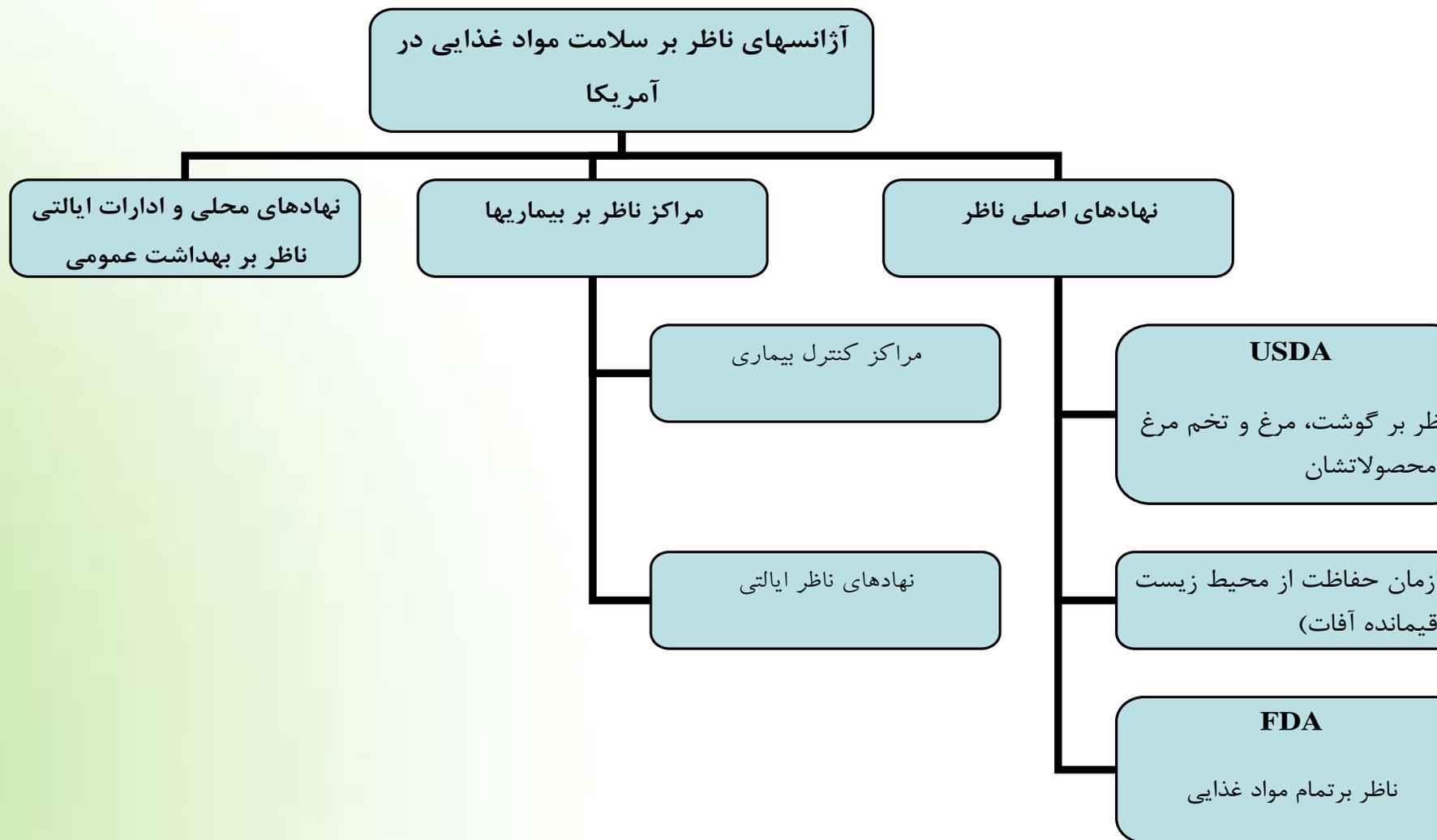
مطابق دستورالعمل ۱۳/۲۰۰۰ اتحادیه اروپایی، برچسب زنی و روشهای استفاده شده در آن، نباید بنحوی باشد که مصرف کننده را بویژه از حیث نوع و طبیعت محصول، گمراه نماید.

## ب) ایالات متحده آمریکا:

نی و کیفیت عرضه مواد غذایی ایالات متحده، توسط یک سیستم بسیار پیچیده-ای اداره می شود. بر کلی بطور کلی ۱۵ سازمان با استفاده از ۳۰ قانون، کیفیت و سلامت محصولات غذایی را تحت کنترل خود دارند.

جیره تامین مواد غذایی، در ایالات متحده آمریکا، در سطوح فدرال، ایالتی و محلی، به همراه تعداد فزاینده ای از سازمان ها اداره میشود. قانون فدرال، بر تجارت بین ایالتی و بین المللی نظارت می کند، در حالی که دولت های ایالتی، بر اداره تجارت های داخل ایالتی نظارت دارند.

# مهمترین آژانسهای ناظر بر سلامت مواد غذایی در ایالات متحده آمریکا:



# انواع قوانین:

## ۱- قانون آمادگی و پاسخگویی به بیوتروریسم (سال ۲۰۰۲) یا (قانون بیوتروریسم)

این قانون به تلاشهای FDA برای بهبود سلامت مواد غذایی با کمک گمرک ایالات متحده آمریکا کمک می کند. گمرک محموله های مشکوک مواد غذایی را نگه داشته و بازرسی میکند.

## ۲- قانون برچسب زدن مواد غذایی

- ❖ برچسب غذا برای غذاهای آماده شده، همانند نان، غلات، غذاهای کنسرو شده و منجمد، تنقلات، دسر و انواع نوشیدنی ها اجباری بوده ولی برچسب زنی تغذیه ای برای محصولات خام (میوه ها و سبزیجات) و ماهی داوطلبانه است.
- ❖ برچسب غذا تحت نظارت FDA انجام میشود.

قانون غذا، دارو و لوازم آرایشی (FDCA) و قانون بسته بندی و برچسب زدن عادلانه از قوانین فدرال مهمی هستند که به تکمیل قانون برچسب زنی مواد غذایی کمک می کنند.

۳- بر اساس قانون برچسب زنی تغذیه ای و آموزش (NLEA)، که به عنوان متممی به قانون غذا، دارو و لوازم آرایشی (FDCA) اضافه گردید، مقرر شد که در اغلب غذاها، برچسب زنی تغذیه ای انجام گردد. از طرف دیگر، برچسب زنی در مواد غذایی که ادعای سالم بودن دارند هم باید الزامی باشد.

مصرف مواد غذایی با ارزش نظیر **غذاهای سالم، تغذیه ای و عملگرا** در **بازار ژاپن** از اهمیت و جایگاه بالایی برخوردار است.

مصرف غذاهایی که به **سلامت و زیبایی** منجر شود، در میان **زنان** جایگاهی ویژه دارد.

با توجه به اینکه **تعداد مزارع ژاپن** در حال کاهش است، لکن **تنوع طلبی** در رژیم غذایی آنها همچنان رو به افزایش است

لذا میتوان گفت که نیاز به **واردات مواد غذایی** همچنان ادامه خواهد داشت.



این قوانین و مقررات مربوط به سلامت مواد غذایی در ژاپن عبارتند از:

**قانون پایه ای مربوط به سلامت غذا:** بر اساس این قانون کمیسیون ایمنی مواد غذایی

**قانون بهداشت مواد غذایی:** مجری این قانون وزارت بهداشت، نیروی کار و رفاه است. هدف این

قانون مدیریت ریسک مواد غذایی است. این قانون همچنین استانداردهایی را برای مواد غذایی،

افزودنیهای غذایی و مواد بسته بندی و ظروف تعیین نموده است. این مقررات برای همه انواع مواد

غذایی تولیدی و وارداتی کاربرد دارند.

**قانون استانداردهای کشاورزی:** حفاظت از سلامت گیاهان و حیوانات از طریق مجموعه ای از

مقررات قرنطینه ای.



# الزامات مورد نیاز برای صادرات میوه و سبزی تازه به اتحادیه اروپایی

## مقدمه

- میوه ها و سبزیجات از **سرتاسر دنیا** به اتحادیه اروپا صادر میشوند.
- کشورهای که به اتحادیه اروپا وارد می شوند، با الزامات **سختگیرانه** و **قانونی** اروپا **مواجه** هستند.
- قانون یا مقررات عمومی مواد غذایی بشماره ۱۷۸/۲۰۰۲ **قانون اصلی** در این زمینه است.
- هدف اصلی این مقررات این است که ((**سطح بالایی از حفاظت**)) را برای سلامت عمومی و منافع **مصرف کننده** در رابطه با محصولات غذایی تأمین کند.
- **الزام** به **ردیابی**، تضمین می کند که در صورت بروز مشکل، می توان محصولات را از بازار خارج کرد.





## مهمترین و اصلی ترین مقررات اتحادیه اروپایی برای واردات میوه و سبزی

سال	ماده قانونی	عنوان
۲۰۰۰	Directive (EC) 200/29	گواهینامه سلامت گیاه
۲۰۰۲	مقررات ۱۷۸/۲۰۰۲	قانون عمومی غذا
۲۰۰۴	مقررات ۸۵۲/۲۰۰۴	الزامات بهداشتی
۲۰۰۵	مقررات ۲۰۷۳/۲۰۰۵	خطرات میکروبی
۲۰۰۵	مقررات ۳۹۶/۲۰۰۵	باقیمانده آفت کشها
۲۰۰۶	مقررات ۱۸۸۱/۲۰۰۶	آلاینده ها
۲۰۰۸	مقررات ۱۲۲۱/۲۰۰۸	استانداردهای بازاریابی

# مهمترین الزامات اجباری که باید در زمان ورود محصول به اتحادیه اروپا توسط صادرکننده رعایت شود



# کنترل و بازرسیهای عمومی مواد غذایی در مبادی ورودی به اتحادیه اروپایی

• الف) بررسی مستندات

• ب) مطابقت بین اسناد، مدارک و گواهی ها با محصولات وارد شده

• ج) بررسی فیزیکی (Physical checks) : به معنی بازرسی و چک کردن خود محصول احتمالا از طریق نمونه برداری و انجام تستهای آزمایشگاهی

• ردیابی محصولات برای وارد کنندگان میوه و سبزیجات تازه، اجباری است.



# رعایت استانداردهای بازاریابی (مارکتینگ)



# رعایت برچسب زنی و بسته بندی مناسب

ing



Маркировка



example of official control mark (optional)  
Официальная пометка о контроле (факультативная)

MyShared

نام و آدرس گیرنده یا توزیع کننده

نام محصول (اگر محصول از خارج از بسته قابل مشاهده نیست)

کشور مبدأ

کلاس و اندازه (با توجه به استانداردهای بازاریابی)

درج شماره بهر برای ردیابی و یا درج شماره GG در صورتیکه از گواهی GlobalGAP استفاده می-شود.

استفاده اختیاری از ((علامت رسمی کنترل)) بجای جایگزینی نام و آدرس بسته بندی (اختیاری).

برای محصولات مصرفی و بسته بندی شده تازه، باید نام و آدرس یک فروشنده را که در اتحادیه اروپا مستقر

است با ذکر ((بسته بندی شده برای...)) ذکر شود.



# مهمترین الزامات و استانداردهای داوطلبانه ای که میتوان برای صادرات محصول به اتحادیه اروپایی پیاده نمود

۱. دریافت **گواهی های تضمین** کیفیت محصول، از طریق **استانداردهای** مدیریت کیفیت (در بخش بعدی اشاره خواهد شد)

۲. **توافق** با **خریدار** کالا در مورد مشخصات کیفی محصول (از نظر سایز، رنگ، مزه و ...)

۳. رعایت **الزامات** برای بازارهای **کوچک** و **ویژه** همانند محصولات **ارگانیک** و **تجارت منصفانه** یا **عادلانه** (ادامه)



# تجارت منصفانه (انطباق اجتماعی و زیست محیطی)

امروزه در مناطق تولیدی، توجه زیادی به **شرایط اجتماعی و زیست محیطی** آن **محلها** می-شود.

در بخشهای مختلف اروپا، توجه به **((مسئولیت اجتماعی شرکتی))** (Corporate Social Responsibility) متفاوت است.

**تجارت منصفانه** (Fair trade) یک **حرکت** (جنبش) **سازمان یافته اجتماعی** و با **رویکردی بازار محور** است که هدف آن، کمک به

**تولیدکنندگان جهان سوم** است تا شرایط **داد و ستد بهتر** و **عادلانہ تری** را برای آنها فراهم کرده و موجب

**گسترش پایایی** (sustainability) شود. وقتی **برچسب** تجارت منصفانه بر روی کالایی می خورد، این برای خریدار بدان معناست که

محصولی در حال خرید و فروش هست که در مراحل **تولید و فروش** آن به **انسان** ها و **محیط زیست احترام** گذاشته شده است.

بعضی از شرکتهای چند ملیتی، هر کدام برای خود دارای **کدهای رفتاری** مشخصی هستند.

– **Sustainable Agriculture Code** ((کد کشاورزی پایدار یونیور))

– **Tesco's nurture**، ((طبیعت تسکو))

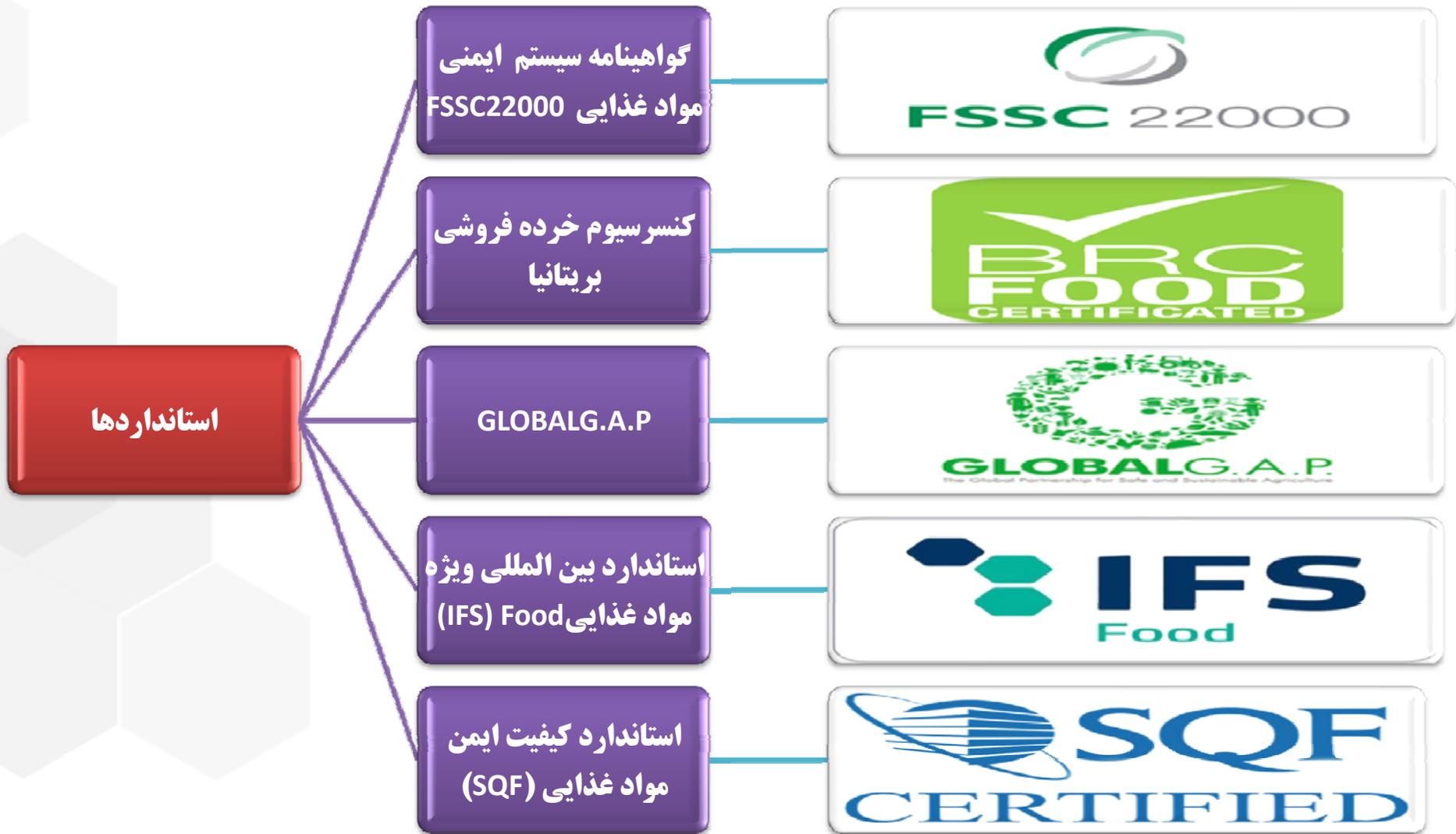
# نمونه هایی از برچسب های اجتماعی یا پایدار برای میوه ها و سبزیجات تازه

لوگو و نشان تجاری	نام استاندارد
	GRASP
	Fair for Life
	Fair trade
	Rainforest alliance





**معرفی استاندارد های بخش خصوصی در ارتباط با ایمنی مواد غذایی (بویژه میوه ها و سبزیجات تازه)**





# ارائه گزارش کارخانه تولید کننده چای Ahnisa توسط مدیر عامل



# تاریخچه فعالیت شرکت:



شرکت Nilmini Estates (Pvt) Ltd. در سال ۱۹۹۹ تاسیس گردید.  
لین تولید کننده چای سیاه ارگانیک در سری لانکا بشیوه دستی بود  
(Fully certified organic).

Ahnisa در سانسکریت بمفهوم غیر خشونت آمیز و /// میباشد. عبارت دیگر آهنیسا،  
است که به شیوه ای سرشار از محبت و عشق به انسان، گیاه، محیط زیست و  
مات تولید میشود.



# محصولات شرکت



انواع چای ها:

Fully certified organic tea :Ahinsa Tea –

under organic conversion: Millawa Tea –  
حدود ۱۰۰ کشاورز در این تولید دخالت دارند.

Non-organic produce :Shanaka Tea –



انواع ادویه (جوز هندی، دارچین، هل، علف لیمو، ادویه کاری، فلفل سیاه)،

انواع چای نقره ای (Silver Tips)

بیاهان دارویی

# انواع گواهینامه های اخذ شده:

EU Certificate . ۱

JAS Certificate . ۲

SriCert Certificate . ۳

NOP/USDA Certificate . ۴

GHG Certificate . ۵

Rain Forest Alliance Certificate . ۶

Fairtrade Certificate . ۷



# Greenhouse Gas Verification Statement

ISO 14064-1:2006

Sri Lanka Climate Fund

Ministry of Mahaweli Development and Environment



ifies that the GHG Inventory developed based on Historical data submitted by  
Abinsa Tea Factory under Nilmini Estate (Pvt.) Ltd.

is at Reasonable Level of Assurance\* according to the requirements of

ISO 14064-1:2006 as shown in the inventory given below.



ification has been awarded to:

**NILMINI ESTATES (PVT) LTD.**  
IHALA MILLAWA, MORAWAKA  
SRILANKA.



# Fairtrade Certificate

uluwana Hithakara Organic Tea Producers Society  
FLO ID 37984

ompliance with the Fairtrade standards and FLOCERT  
certification requirements for the below scope:

ertificate covers the unit(s), and/or product(s) as mentioned in the authenticated annex of this certificate.

orce until further notice, provided that the above-mentioned client continues meeting the conditions as laid down in  
with Control Union Certifications. Based on the annual inspections that Control Union Certifications performs, this  
certificate is updated and kept into force.

ification:

2016

ate of issue:

7, 20 April 2016

AS

ion

ions

Declared by:

On behalf of the Managing Director

for  
Mr. D. Szalai

Certifier  
Control Union Certifications  
Meuwenaan 4-6



# CERTIFICATE

## Cert Organic Certification Service, Sri Lanka

According to SLS 1324 Organic Standards

# نمایی از کارخانه



# گزارش بازدید - شرکت اسماک

SMAK

محل مورد بازدید شرکت اسماک، تولید کننده انواع ابمیوه (بویژه میوه های استوایی و گرمسیری)، آب سردی و نوشابه های بدون گاز بود.

گفته شد محصولات این شرکت، به کشورهای همانند استرالیا و خاورمیانه صادر می شود.

تکنولوژیهای مورد استفاده در آن کارخانه، در مقایسه با تکنولوژی مورد استفاده در داخل کشور (بویژه مقایسه با کارخانجاتی همانند تک دانه و سن ایچ) نتنها حرفی برای گفتن نداشت بلکه در مواردی تکنولوژیهای مورد استفاده در ایران، بالاتر هم بودند.

این کارخانه بجز نوشابه و ابمیوه، محصولات مختلف دیگری نظیر، محصولات لبنی و خشکبار هم تولید می نمود که در استانهای دیگری واقع شده بودند.



(c) Taptura.com

Nature

# Nature

නවීන සවයල උසිස (පුද්ගලික)  
SMUK STYLE FOODS (PVT) LTD.  
No: 57, St. Anthonys Road, Kadawatha.  
112 925027 Fax: 0112 926062 E-mail: smak@slt.net.lk



# Nature





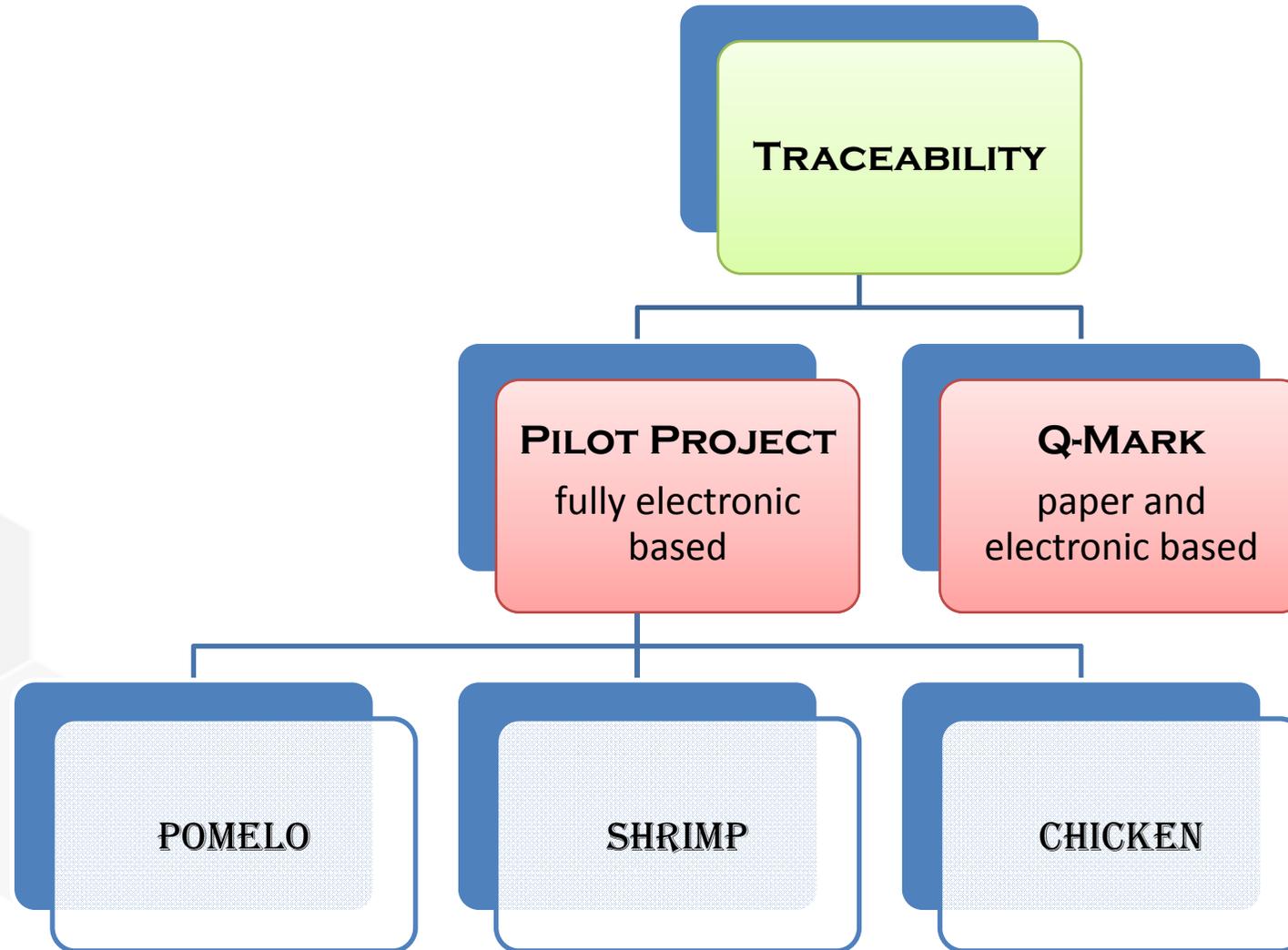
## منتخب گزارشات کشوری - ایمنی مواد غذایی در تایلند

# OVERVIEW OF FOOD SAFETY LABELS IN THAILAND

Label	Responsible	Scope	Trade mark
<b>THAI QUALITY PRODUCT</b> (Quality Product)	Ministry of Agriculture and Cooperatives	The produce has passed <b>GAP, GMP, HACCP</b> It has been checked from the beginning till the end.	
<b>PESTICIDE RESIDUE</b>	Public Health Ministry's Dep. of Medical Sciences,	indicates the fruits or vegetables contain an appropriate amount of chemical residue	
<b>FOOD SAFETY</b>		Fresh food or ingredients available	
<b>HYGIENIC FRESH FRUIT VEGETABLE PRODUCTION PILOT PROJECT</b>	Ministry of Agriculture and Cooperatives	authorized Producer and Seller of Hygenic Vegetable and fruit	
<b>CHEMICAL-FREE WITH ORGANIC</b>	Ministry of Agriculture and Cooperatives Dep. Of agriculture	The product is not only chemical-free but <b>GMO-free</b> as well	



# FOOD TRACEABILITY IN THAILAND



ORGANIC

# خرما و محصولات ارگانیک در فروشگاههای زنجیره ای کلمبو



# Facts about Sri Lanka



مردمی با چهره خندان و گشاده رو

با توجه به وجود آبشارهای فراوان، اکثر برق تولیدی آن کشور ((برق آبی)) هست.

سری لانکا بزرگترین صادر کننده چای هست.

سرزمین پیدایش دارچین است.

«سرندیپ» (نام قدیمی سری لانکا) نام فارسی یا اردوی سری لانکا است که از واژه سوارنادویپا در زبان سانسکریت و در اصل از زبان تامیل به فارسی راه یافته و به معنی جزیره طلایی است.

دارای بالاترین نرخ سوادآموزی در آسیای جنوبی است.





# بحث و نتیجه‌گیری

ف) مفهوم سلامت و ایمنی محصولات غذایی، در کشورهای جهان یکی از مهمترین الیتهای برنامه ریزی می باشد.

علاوه بر مقررات بسیار پیچیده و سختگیرانه **دولتی** برای واردات مواد غذایی، بسیاری از شرکتهای وارد کننده، بعلت خواست عمومی مصرف کنندگان برای تضمین بیشتر کیفی و ایمنی مواد غذایی، استانداردهایی همانند HACCP، BRC، Global Gap، و غیره را مطالبه می کنند. این قبیل استانداردها از سوی **بخش خصوصی** تدوین شده است و در بسیاری از کشورها، مورد پذیرش و اجرا شده است.

مهم دیگر در این زمینه، تغییر و **بروز رسانی دایم متون این استانداردها** میباشد، همچنین مسایل و موضوعات مختلفی هر سالهای اخیر بدلیل نگرانی مصرف کنندگان از موضوعات **زیست محیطی، سلامت و رفاه حیوانات و اجتماعی (رفاه کارگر ...)** به آنها **اضافه** شده است.

ف) **فناوریهای نوظهور اطلاعاتی**، همانند تکنولوژیهای هوشمند موبایل، RFID، بارکدها و ... ، به عنوان ابزار بسیار مهمی برای کنترل ایمنی و بطور خاص ردیابی مواد غذایی، تبدیل شده اند. این تکنولوژیها علاوه بر ایسنکه قدرت نظارتی دولتها را افزایش داده است، توانسته که توان رقابتی شرکتهای را هم تقویت نماید.

سامانه **هشدار دهنده سریع مواد غذایی و خوراک دام (RASFS)** یا **سامانه کنترلی و تخصصی تجارت (TRACES)** مثالهای مهمی در این زمینه میباشد.

بسیاری از **شرکتهای صادر کننده** با همکاری دراز مدت با کشاورزان اقدام به تولید محصولات منطبق با استانداردها می نمایند



# پیشنهادات

متأسفانه به رغم شایستگی مدرسان ایرانی به هیچ عنوان از مدرس ایرانی در این دوره (بدلیل روابط خاص حاکم سازمان) استفاده نشده بود. با توجه به اینکه در حال حاضر کادر علمی موسسه هر یک، در حوزه های مختلف، میتوانند نظرات تخصصی داشته باشند، پیشنهاد میشود که از طریق ارتباط با مراجع مختلف همانند جایکا، یونیدو، ESCAP، سیرداپ و غیره، **موسسه** پروژه ها و دوره های **مشترکی** را برگزار نمود.

این بین کمیته ای در ارتباط با دوره ها و محورهای مورد بحث میتواند در موسسه تشکیل شود.

با توجه به اینکه درصد محصولات کشاورزی **مرجوع** شده ایران از **بازارهای** بین المللی زیاد است، موسسه و سازمانهای تابعه وزارت جهاد کشاورزی میتوانند **پروژه های پایلوتی** را در ارتباط با پیاده سازی استانداردهای ایمنی و سلامت محصولات کشاورزی با هدف دستیابی به بازارهای صادراتی (همانند **روسیه**) تعریف و پیاده سازی نمایند.

سازمان **تعاون** روستایی، سازمان حفظ **نباتات** و سازمان **دامپزشکی** میتوانند نقش کلیدی و راهبردی ایفا نمایند.

وزارت جهاد کشاورزی میتواند همکاریهای بین بخش **خصوصی** و **تولید کنندگان** را تقویت کند.

وزارت جهاد میتواند تجربه **تایلند** در تولید **محصولات بدون مواد شیمیایی** را در کشور پیاده سازی نماید

بہ عزیزان سپاسگزارم

