

## شرح وظایف واحد کنترل مواد خوراکی

۱. نظارت بر ایمنی، سلامت و کیفیت مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کارگاههای تولیدی، فرآوری، بسته بندی که مشمول اخذ پروانه های بهداشتی می باشند به صورت دوره ای و انجام نمونه برداری از محصولات و ارسال به آزمایشگاههای دانشگاه.
۲. انجام بازرسی های ادواری از مراکز عرضه محصولات آرایشی و بهداشتی
۳. انجام بازرسی از آزمایشگاهها
۴. رسیدگی به شکایات مردمی در خصوص تولید و فرآوری مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
۵. بازرسی ادواری از مشاغل خانگی مشمول اخذ پروانه بهداشتی