



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع	تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
							ل	ف			
۱	۱۳۹۶/۰۹/۰۸	الزامات محصولات آرایشی حلال	REQUIREMENTS FOR HALAL COSMETIC PRODUCTS	حقیقی - زهره غنوی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، ادویه ای و عطری	سایر سایر OIC/SMIIC:2017 -:	۱۰	۱۵	تدوین جدید	راهنما	این استاندارد الزامات اساسی را براساس شریعت اسلام مشخص می-کند، که باید توسط صنعت آرایشی حلال در طول هر مرحله از زنجیره تأمین لوازم آرایشی از جمله: دریافت، آماده سازی، تولید، ذخیره سازی، بسته بندی، برجسب گذاری کنترل، حمل و نقل و توزیع کاملاً رعایت گردد.
									با قرارداد		
۲	۱۳۹۶/۰۹/۰۸	الزامات ویژه کاربرد استاندارد OIC/SMIIC 1 در مکان های تهیه، انبارش، سرو غذاها و نوشیدنی های حلال	Particular requirements for the application of OIC/SMIIC 1 to places where Halal foods and beverages are prepared, stored and served	حقیقی - زهره غنوی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، ادویه ای و عطری	سایر سایر OIC/SMIIC:2017 -:	۱۰	۱۵	تدوین جدید	ویژگی ها	این استاندارد شرایط لازم برای خدمت رسانی های حلال در رستوران ها، هتل ها، بوفه ها، کافه تریا ها، مکان های سلف سرویس، مارکت ها، خدمات تغذیه ای در طول سفرهای زمینی، هوایی، دریایی، مواد خام را تعیین می کند. در این استاندارد مشخص می شود چه اقدامات و چه احتیاط هایی به منظور حفظ کارایی استاندارد OIC/SMIIC 1 لازم است انجام شود تا مشخص گردد غذا و نوشیدنی های حلال در کجا تهیه و نگهداری و سرو می شود.
									با قرارداد		



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۳	۱۳۹۶/۰۹/۰۸	کالاهای مصرفی اسلامی - استفاده از استخوان، پوست و موی حیوانات - راهنمای عمومی	Islamic Consumer Goods -- Usage of animals bone, skin and hair - General Guideline	نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، ادویه ای و عطری	OIC/SMIIC:2017 -:	۲۰	۲۹	راهنما	تدوین جدید	توضیحات کارشناس	
										با قرارداد		
۴	۱۳۹۶/۰۹/۰۸	بسته بندی حلال - راهنمای عمومی	Halal packaging - General Guideline	نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، ادویه ای و عطری	OIC/SMIIC:2017 -:	۱۵	۲۳	راهنما	تدوین جدید	توضیحات کارشناس	
										با قرارداد		



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۵	۱۳۹۷/۰۲/۱۷	الزامات سیستم مدیریت حلال	Halal Management System - Requirements	حقیقی - زهره غنوی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، ادویه ای و عطری	سایر SMIIC/TC11 N19:2018		۳۰	۴۵	تدوین جدید	ویژگی ها	این استاندارد الزاماتی را بیان می کند که باید در زمینه سیستم های مدیریت حلال توسط ارگان های ارائه دهنده محصولات و خدمات حلال براساس قوانین و مقررات اسلامی اجرا شود.
		با قرارداد										
۶	۱۳۹۷/۰۳/۲۸	غذای حلال - راهنمای عمومی آنزیم های حلال	Halal Food - General guideline halal enzymes	حقیقی - عبادالله صمدی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی)	سایر سایر پژوهش محور: 2018		۳۵	۳۰	تدوین جدید	راهنما	نظر به اینکه آنزیم ها به وفور در تولید مواد غذایی کاربرد دارد لذا قوانین فقهی نیز بر آنها حاکم می-باشد. این محصولات نباید حاوی هیچ-گونه ماده گرفته شده از بدن حیوانات حرام گوشت باشد. موادخام اولیه برای محیط رشد در تولید آنزیم ، منبع کشت، تمامی مواد که به عنوان محیط رشد و کشت مادر مورد استفاده قرار می گیرد. گاهی اوقات الکل به عنوان نگهدارنده مورد استفاده قرار می گیرد تا فعالیت آنزیمی را محافظت نماید و هم چنین بسته بندی های آنزیم ها و لیبل گذاری آن جزو مواردی است که در تدوین این استاندارد براساس موازین فقه جعفری باید لحاظ گردد.
		با قرارداد										



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی		پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه	وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
		عنوان لاتین				شماره استاندارد ملی	ل				ف
۷	۱۳۹۷/۰۴/۱۱	افزودنی های خوراکی مجاز - آنتی اکسیدان های حلال		حقیقی - زهره غنوی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، ادویه ای و عطری	سایر سایر OIC/SMIIC:2017 و -12000 2017:2018		۰	۴۰	نوع واگذاری	توضیحات پیشنهاد دهنده
		Permitted food additives - Halal Antioxidants				تدوین جدید با قرارداد	توضیحات کارشناس				
<p>نظر به اینکه افزودنیهای مواد غذایی جزئی از غذا بوده لذا قوانین فقهی نیز بر آنها حاکم می باشد. به طور کلی موضوع حلیت در خصوص افزودنیهای خوراکی درموارد زیر کاربرد دارد: الف - فرآورده های غذای که در تولید و فرآوری آن ها، به میزان هر چند جزئی، از مواد اولیه و افزودنیهای با منشأ حیوانی یا مستی آور استفاده شده باشد. ب - مواد اولیه، افزودنیها و فرآورده های غذایی که ممکن است در هر مرحله از زنجیره غذایی با مواد نجس یا غیرحلال در تماس باشند. لذا 9 ترکیب از 41 ترکیب از لحاظ منبع و روش تولید مشکوک می باشد لذا اصلاحیه این استاندارد ضروری می باشد.</p> <p>----- استاندارد ملی 3608 موجود است در جلسه تصمیم گیری شود</p>											