



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاددهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	شماره استاندارد ملی	ل	ف			
۱	۱۳۹۸/۰۴/۱۱	نقاط کنترل گردشگری حلال	Halal Tourism- Implementation Requirements for halal control points (HCP) system	حقیقی - زهرا بحری کاظم پور - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس مهندسی شیمی - بیوتکنولوژی (بدون گرایش)	سایر اسمیک 1، استاندارد ملی، تحقیق محور: 2011	۲۶	۳۶	تدوین جدید	آئین کار	این استاندارد نقاط کنترل بحرانی حلال در زمینه گردشگری حلال شامل هتل ها، پرسنل، راهنمای گردشگری، سیستم مدیریت، خدمات تور، مکان های عمومی نماز، سرویس های بهداشتی و خدمات گردشگری و غیره ارائه شده است. را براساس تحقیقات ملی و استعلام از مراجع ذیصلاح حوزه های علمیه و مراجع تقلید و استاندارد های ملی و بین المللی تعیین می گردد.	
		با قرارداد										
۲	۱۳۹۸/۰۲/۰۸	غذای حلال - راهنمای عمومی	Halal food- General guideline	حقیقی - عبادالله صمدی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	فوق لیسانس علوم و مهندسی صنایع غذایی زیست فناوری مواد غذایی	سایر سایر OIC/SMIIC1:2019	۰	۲۴	تجدیدنظر	راهنما	1- حذف ذبح مکانیکی که عملاً وجود ندارد و مصداقاً مشروع نیست	
		با قرارداد									2- گذشت بیش از 10 سال از تدوین این استاندارد و نیاز به تجدیدنظر	3- عدم ذکر اجزای حرام طیور حلال گوشت و سایر موارد



ردیف	تاریخ پیشنهاد	عنوان فارسی	عنوان لاتین	پیشنهاد دهنده	رشته تحصیلی	منبع		تعداد صفحه		وضعیت استاندارد	نوع استاندارد	توضیحات پیشنهاد دهنده
						شماره استاندارد ملی	سایر	ل	ف			
۳	۱۳۹۸/۰۲/۰۲	الزامات سیستم مدیریت حلال	Halal Management System - Requirements	حقیقی - زهره غنوی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	دکتری مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی گیاهان دارویی، ادویه ای و نوشابه ای	سایر سایر SMIIC/TC11 N19: 2018:2019	۴۵	۳۰	تدوین جدید	راهنما	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 عنایت به اینکه در مورخ ۱۴ آوریل ۲۰۱۹ در موسسه استاندارد و اندازه شناسی کشورهای اسلامی (SMIIC) مقرر شد که ایران این استاندارد را براساس استاندارد ISO 9001: 2015 تطابق نماید و تا اول آگوست ۲۰۱۹ به اسمیک ارائه دهد و کلیه این اقدامات توسط اینجانب انجام پذیرفته است ، لذا خواهشمند است نسبت به تصویب این استاندارد دستور اقدام لازم را مبذول فرمائید.	
۴	۱۳۹۸/۰۱/۳۱	نهادهای گواهی کننده کارکنان- راهنما برای صدور گواهی کارکنان شاغل در حوزه صدور گواهینامه حلال- الزامات عمومی	Personnel Certification Institutions – Guide to the Certification of Personnel Occupied in the Field of Halal Certification – General Requirements	حقیقی - زهره غنوی - درون سازمانی - دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال	دکتری مهندسی کشاورزی - علوم باغبانی گیاهان دارویی، ادویه ای و نوشابه ای	سایر سایر پژوهش محور , و SMIIC:2019	۱۵	۲۰	تدوین جدید	راهنما	این راهنما می تواند پایه ای برای نهادهایی تشکیل دهد که به افراد فعال در حوزه صدور گواهینامه حلال، گواهی می دهند مفید باشد و شامل ایجاد و نگهداری یک "برنامه صدور گواهینامه برای کارکنان فعال در حوزه حلال" بر اساس اصول و الزامات تعیین شده برای نهادهایی است که صدور گواهینامه کارکنان را انجام می دهند. لازم به ذکر است این سند در موسسه استاندارد و اندازه شناسی کشورهای اسلامی (SMIIC) نهایی نگردیده است و براساس تحقیقات و سایر پژوهش و جلسات کاملاً منطبق با اصول فقهی و فنی جمهوری اسلامی ایران تغییر و تطابق یافته است.	
											با قرارداد	