

STRATEGIC PLAN
2014
19

World Health
Organization



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

استراتژی شورای هماهنگی کدکس غذایی ایران
در تدوین استانداردهای ایمنی و کیفیت مواد غذایی



What is Codex Alimentarius?

The Codex Alimentarius, or "Food Code", is a collection of standards, guidelines and codes of practice that governments may opt to use to ensure food safety, quality and fair trade. When the standards are followed, consumers can trust the safety and quality of the products they buy and importers can trust that the food they ordered will meet their specifications.

Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the World Health Organization (WHO) to protect consumer health and promote fair practices in the food trade.

Codex has developed hundreds of standards, guidelines and codes as well as defined thousands of permitted levels of additives, contaminants and

The standards are adopted by the Codex Alimentarius Commission, which currently comprises 187 Member Countries and 1 Member Organization (EU) and 219 Observers of which 56 are intergovernmental organizations, 147 non-governmental organizations and 16 United Nations agencies. The Commission, also known as CAC, was established in 1963 by the Food and

chemical residues in food. Above all, its success lies in building consensus, working together and making decisions based on science.

کمیسیون کدکس CAC

Basing Codex food standards on sound science is the best possible protection of human health and the only way to ensure fair trade practices

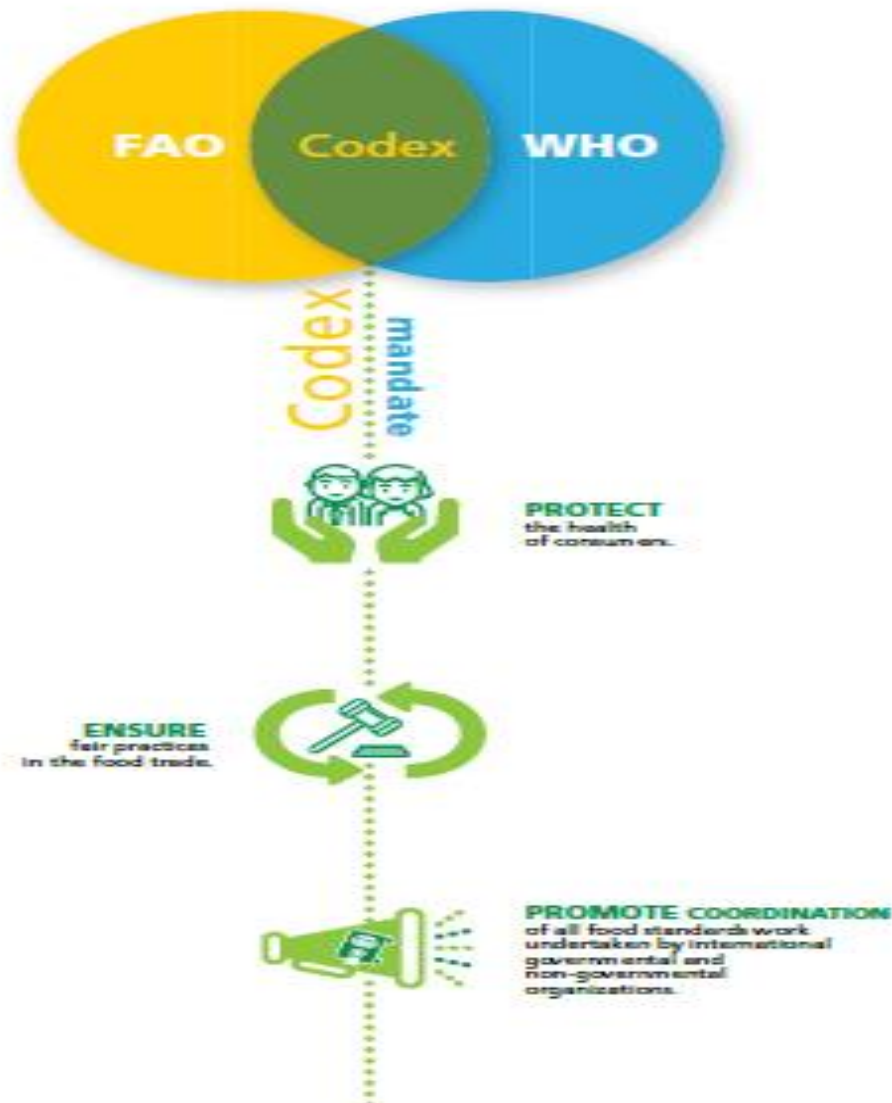
کمیسیون کدکس

بر اساس برنامه های مشترک FAO/WHO تصمیم گیری میکند و از ۱۸۷ کشور عضو تشکیل و یک نهاد دولتی است. نشست های کمیسیون هر ساله می باشد که یکسال در رم به ریاست FAO و سال بعد درژنو به ریاست WHO می باشد

اهداف کمیسیون

- حفظ منافع و بهداشت مصرف کنندگان
- تسهیل روابط تجاری و هماهنگی اقدامات در زمینه مواد غذایی
- هماهنگ سازی استاندارد مواد غذایی
- تعیین اولویت و ارائه راهنمائیهای لازم در زمینه تهیه پیش نویسهای استاندارد باکمک سازمانهای ذینفع
- نهایی نمودن استانداردها و انتشار آنها به صورت مقررات و یا codex در قالب استانداردهای منطقه ای یا بین المللی
- تکمیل و اصلاح استانداردها

The **Codex** Alimentarius



“

The involvement of observers ... makes Codex quite unique. It's more transparent than any other organization that I know about

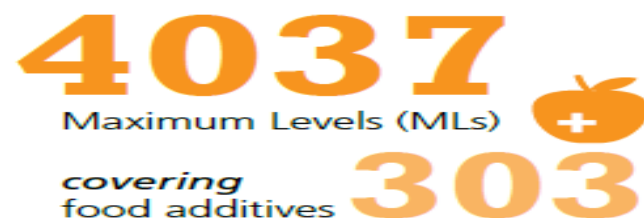
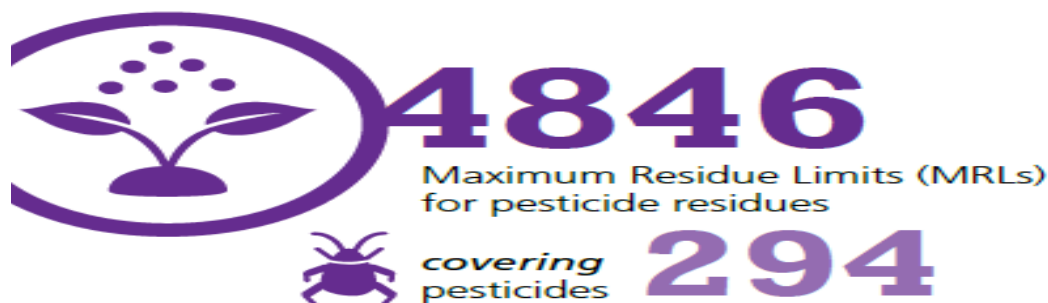
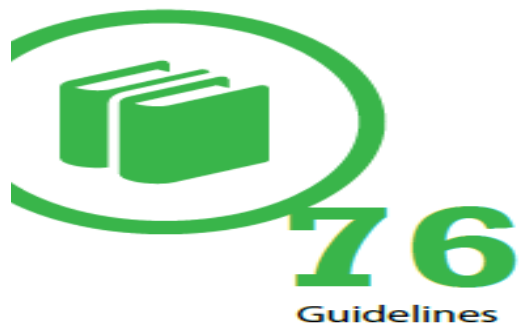
”

Martijn Weijtens, CCEURO



The Codex Scorecard

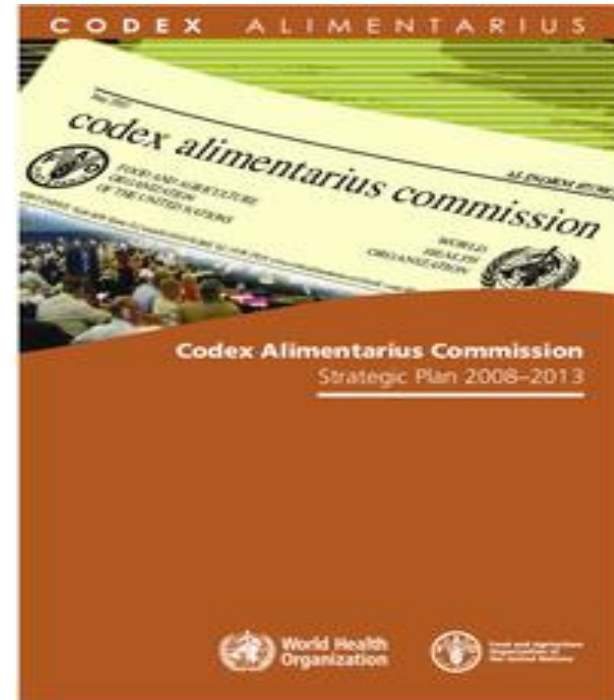
This table gives the number of Codex standards, guidelines and codes of practice by subject matter following the decisions of the 39th Session of the Codex Alimentarius Commission.



Strategic Planning



**STRATEGIC FRAMEWORK
2003-2007**



Strategic Plan 2008–2013

Near East



Coordinator: The Islamic Republic of Iran - Host: Codex Secretariat - 19 May 2017



"In order to preserve the reputation of countries in the Near East as producers and suppliers of safe, high quality and regionally unique foods, and also to prevent food non-compliant with national regulations from entering the market, there is a need to ensure food authenticity and integrity of food being traded. The maintenance of food integrity is also an important public good for the protection of consumers both within and outside of the region"

Chris Elliot

Vice-Chancellor, Faculty of Medicine, Health and Life Sciences of Belfast

Keynote address: Food Authenticity/Food Integrity



STRATEGIC PLAN
2014
19World Health
OrganizationFood and Agriculture
Organization of the
United Nationsضرورت‌های تهیه سند استراتژی پنج ساله (۲۰۱۹-۲۰۱۴) در کمیسیون کدکس مواد غذایی

- ❖ رشد تجارت مواد غذایی
- ❖ توجه بیشتر به ایمنی مواد غذایی در قوانین ومقررات مربوط
- ❖ افزایش بیماریهای حاصل از مواد غذایی (Food born disease)
- ❖ تضمین ایمنی و کیفیت به مصرف کنندگان
- ❖ نوآوریها و توسعه فرایندهای جدید در تولید مواد غذایی (غذاهای تراریخته و غذاهای حاصل از بیوتکنولوژی...)
- ❖ اهمیت الحاق کشورها به WTO (بخصوص کشورهای در حال توسعه) و رعایت الزامات TBT- SPS

The Goals ,2014-2019



۱- ایجاد و تدوین استانداردهای بین المللی
مواد غذایی در برگیرنده مسائل جاری و
ضروری مواد غذایی

۲- حصول اطمینان از کاربرد اصول تجزیه و
تحلیل خطر در تدوین استانداردهای کدکس

۳- تسهیل در مشارکت موثر تمام اعضای
کدکس

۴- پیاده سازی سیستم های مدیریت موثر و
شیوه های کارآمد



لزوم تدوین استانداردهای ایمنی و کیفیت مواد غذایی

:(Purpose)

❖ ارتقاء سطح ایمنی و کیفیت مواد غذایی

❖ کمک به تسهیل تجارت عادلانه

از طریق تدوین و بازنگری استانداردهای کاربردی مواد غذایی
طی سالهای ۹۴-۹۹



:(Mission)

افزایش رقابت پذیری کسب و کار و کیفیت
زندگی با ترویج استانداردهای پایدار ایمنی و کیفیت مواد
غذایی

:(Vision)

تدوین استانداردهای منطقه‌ای و بین‌المللی در راستای حفظ
و ارتقاء ایمنی و کیفیت مواد غذایی برای سلامت مصرف
کنندگان، اطمینان از تجارت عادلانه مواد غذایی و دستیابی به
تولید ایمن

- ارزش ها (Core Values):
- برای اجرای چشم انداز، باید به ارزش هایی پایبند بود
 - ✓ همکاری (Collaboration)
 - ✓ جامعیت (Inclusiveness)
 - ✓ اجماع نظر (Consensus building)
 - ✓ شفافیت (Transparency)
 - ✓ قانونگرایی (Law Orientation)
 - ✓ فرهنگ و اعتقادات ملی (Culture and National believes)

فرصت های محیطی (Environmental Opportunities):

- گرایش به بهره گیری از استانداردهای محصول و سیستمهای مدیریتی در انطباق با الزامات ملی و بین المللی
- گسترش رقابتی شدن بازار به ویژه پس از رفع تحریمهای غیر منطقی
- گرایش جامعه به ایمنی و کیفیت مواد غذایی و توجه بیش از پیش مسئولین امر به بسط فرهنگ استاندارد

تهدیدهای محیطی (Environmental Threats):

- عدم درک صحیح و باور استانداردها در صنایع غذایی
- وجود کالاهای بدون شناسنامه و بی هویت،
- عدم تمکین برخی تولید کنندگان از استانداردهای ایمنی و کیفیت.

اهداف استراتژی

۱- تدوین و به روز رسانی استانداردهای مواد غذایی

۲- اطمینان از به کارگیری اصول تجزیه و تحلیل مخاطرات
در تدوین و به روز رسانی استانداردهای مواد غذایی

۳- تسهیل مشارکت موثر تمامی طرف های ذینفع و
متخصصین علاقه مند به امر تدوین استانداردهای مواد غذایی

۴- تلاش برای وضع یک فرایند تدوین استاندارد کارا،
مفید، شفاف و مبتنی بر اجماع نظر



هدف استراتژیک ۱ Strategic Goal

تدوین و به روز رسانی استانداردهای مواد غذایی

هدف اختصاصی ۱-۱: شناسایی
استانداردهای مرجع مواد غذایی اساسی و
پرمصرف

مشخص کردن
استانداردها با
اولویت ایمنی
جلب حمایت
دست اندرکاران

هدف اختصاصی ۲-۱: تدوین استانداردهای
نوین و یا بازنگری استانداردهای موجود مواد
غذایی

انتخاب
موضوعات
تدوین
هماهنگی بین
بخشی، بهره
از تجربیات
بین المللی

هدف اختصاصی ۳-۱: تقویت هماهنگی و همکاری
های ملی، منطقه ای و بین المللی

بهره گیری
از ظرفیت
ها برای
تدوین ملی
و بین
المللی

فراهم
نمودن
ساختاری
منسجم
همگام با
دانش روز
جهانی
برای
تدوین
استاندارد
شاخص
مواد
غذایی

هدف استراتژیک ۲ Strategic Goal

اطمینان از به کارگیری اصول تجزیه و تحلیل مخاطرات در تدوین و به روز رسانی استانداردهای مواد غذایی

هدف اختصاصی ۱-۱: اطمینان از بکارگیری
مستمر اصول تجزیه و تحلیل مخاطرات و
مشاوره علمی

به کارگیری
اصول تجزیه و
تحلیل مخاطرات

هدف اختصاصی ۱-۲: نیل به دسترسی پایدار به
مشاوره های علمی

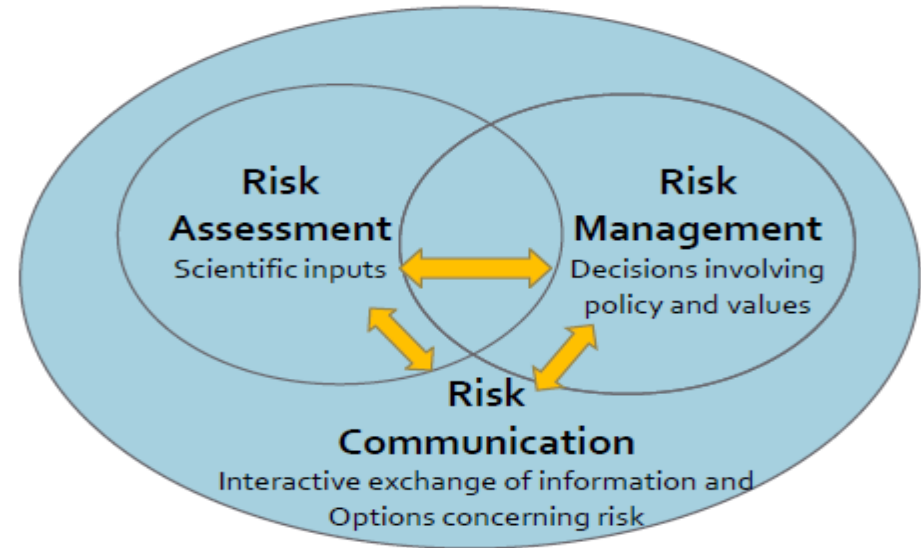
تشکیل کمیته
تخصصی
دسترسی به منابع
حمایت مالی و
اختصاص اعتبار

هدف اختصاصی ۱-۳: افزایش و ترویج
اطلاعات علمی از سازمان های بین المللی و
دیگر کشورها

تشویق
کمیته ها در
مشارکت در
تدوین و
ارزیابی
سالانه

کمک به
توسعه
تولید
مواد
غذایی
ایمن
پایدار با
تکیه بر
تحلیل و
مدیریت
مخاطرات

هدف شماره دو: اطمینان از بکارگیری اصول تجزیه و تحلیل مخاطرات در تدوین و به روز رسانی استانداردهای مواد غذایی



الف - اطمینان از بکارگیری مستمر اصول تجزیه و تحلیل مخاطرات و مشاوره علمی

شناسایی خطر، ماهیت خطر، ارزیابی در معرض خطر و ماهیت مخاطرات یعنی (Risk Assessment) فرایند اندازه گیری و تعیین خط مشی جایگزین برای پذیرش، به حداقل رساندن و یا کاهش مخاطرات ارزیابی شده، انتخاب و اجرای گزینه های مقتضی (Risk Management) فرایند تبادل و تعامل اطلاعات و نظریه های ارزیابی کنندگان مخاطرات، مدیریت کنندگان مخاطرات و طرف های ذینفع (Risk Communication) جهت تضمین تجزیه و تحلیل مخاطرات (Risk Analysis) تشکیل کمیته های مشاوران علمی در مسیر تحقق هدف



هدف استراتژیک ۳ Strategic Goal

تسهیل مشارکت موثر تمامی طرف های ذینفع و متخصصین علاقه مند به امر تدوین
استانداردهای مواد غذایی

ظرفیت
سازی نیروی
انسانی
متخصص در
حوزه ایمنی
و کیفیت
مواد غذایی
برای
مشارکت در
تدوین
استاندارد
ملی، منطقه
ای و بین
المللی.

هدف اختصاصی ۱-۱: افزایش مشارکت موثر
از طریق دبیرخانه کدکس غذایی ایران یا
ایجاد پایگاه اطلاعاتی و علمی پایدار

تشکیل پایگاه
اطلاعاتی

هدف اختصاصی ۱-۲: ارتقاء برنامه های
توسعه ظرفیت سازی نیروی انسانی
متخصص در امر تدوین استانداردهای
ملی پایدار در زمینه مواد غذایی

ظرفیت
سازی
جهت
جذب
متخصصین
و حمایت
از پژوهشها



هدف استراتژیک ۴ Strategic Goal ۴

گسترش سیستم های مدیریت و شیوه های کار مفید و اثر بخش در صنایع غذایی کشور.

تدوین و
ترویج
آیین کارها
و سیستم
های نوین
مدیریت
ایمنی و
کیفیت
مواد غذایی
در سراسر
زنجیره
تأمین.

هدف اختصاصی ۱-۱: تلاش برای وضع
یک فرایند تدوین استاندارد کارا، مفید،
شفاف و مبتنی بر اجماع نظر

فراخوان سالانه
برای موضوعات

هدف اختصاصی ۱-۲: افزایش
ظرفیت سازی برای دستیابی به
اجماع نظر علمی در فرایند تدوین
استانداردهای مواد غذایی

تدوین
استانداردهای
نوین
مدیریتی در
سراسر
زنجیره تامین



روش های اجرایی کاربردی در اجرای اهداف استراتژیک

❖ روش های اجرایی هدف شماره یک:

• الف - شناسایی استانداردهای مرجع مواد غذایی اساسی و پر مصرف

با بهره گیری از هرم غذایی کشور استانداردهای مرجع مواد غذایی بر اساس اولویت مصرف و جنبه های ایمنی (از لحاظ بقایای داروهای دامی، آفت کش ها، فلزات سنگین، عوامل بیولوژیک و افزودنی های مواد غذایی) و مواد اولیه اصلی خوراک دام به قرار زیر انتخاب گردیدند:

- از گروه **نان و غلات**: گندم و برنج به عنوان مواد اصلی در هرم غذایی همچنین ذرت، جو و کنجاله بعنوان مواد اولیه مورد مصرف در خوراک دام کشور
- از گروه **میوه ها و سبزی ها**: سیب درختی، پیاز، سیب زمینی، خیار و گوجه فرنگی، خرما
- از گروه **شیر و لبنیات**: شیر خام، شیر پاستوریزه/استرلیزه و شیر خشک، بستنی
- از گروه **گوشت و جایگزین ها**(گوشت، مرغ، تخم مرغ، مغز ها و لوبیاها): گوشت مرغ و پسته،
- **آب آشامیدنی و چای** نیز به عنوان مصرف بالا در کشور انتخاب شد.



• ب- تدوین استانداردهای نوین و یا بازنگری استانداردهای مواد غذایی

۱. کنترل بهتر خطرات:

برای اجرای این مهم از داده های مطالعاتی و تحقیقاتی درون کشوری، منطقه ای و بین المللی استفاده خواهد شد تا به اجرای پایدار مقررات و قوانین، راهنماها و تصمیمات ملی در زمینه ایمنی مواد غذایی کمک شود. (حوزه های مطالعاتی و تحقیقاتی شامل جنبه های میکروبیولوژیک، شیمی تجزیه و سم شناسی در پاسخ به جنبه های ایمنی مد نظر در استراتژی خواهد بود).

۲. روش های آزمون مناسب:

در پاسخ به نیاز جامعه و تسهیل تجارت عادلانه تلاش می گردد ، مناسبترین روش های آزمون برای اندازه گیری مطمئن جنبه های ایمنی یاد شده انتخاب و معرفی گردند. (از جمله روش های غربال سازی آلوده کننده های شیمیایی در محصولات غذایی، ردیابی و شناسایی آفت کش ها، ردیابی اشرشیا کلی و سالمونلا در محصولات تازه، نورو ویروس ها و هپاتیت A در مواد غذایی).

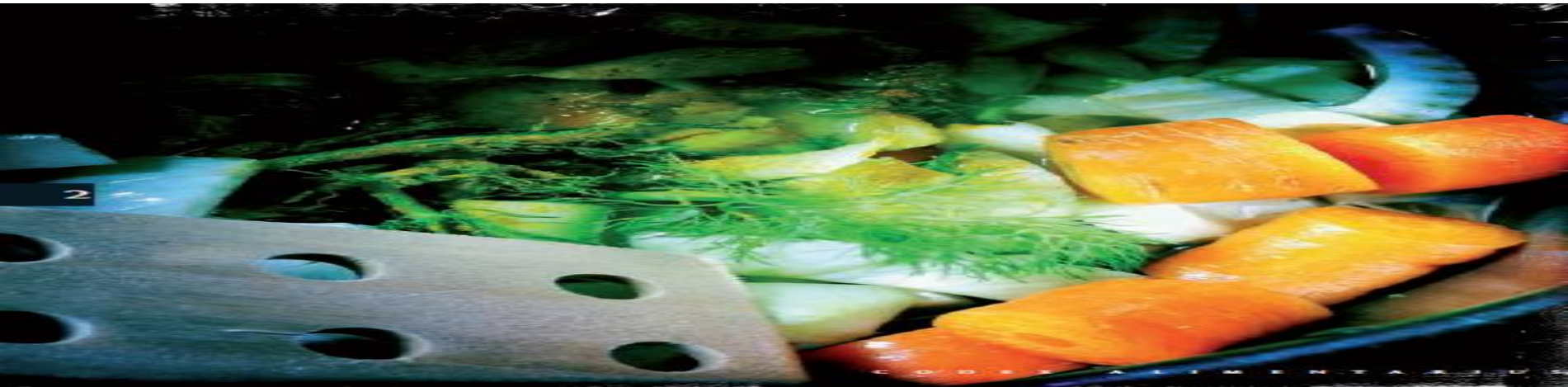
۳. درج نکات موثر بر رفتار مصرف کنندگان در انتخاب مواد غذایی ایمن و بهداشتی:

تدوین استانداردهای برچسب گذاری مواد غذایی با تکیه بر جنبه های ایمنی یاد شده می تواند عاملی فرهنگ ساز در ارتقاء سطح اطلاعات مصرف کننده و تحکیم کننده استراتژی باشد.

• ج. تقویت هماهنگی و همکاری ملی، منطقه ای و بین المللی

۱- کوتاهترین مسیر در کنار ایجاد ساختارهای مطالعاتی تحقیقاتی، مشارکت در تدوین استانداردهای منطقه ای و بین المللی است. تبادل اطلاعات و تجربیات، شناخت ایده های نو و رویکردهای متخذه در دیگر کشورها و ظرفیت سازی در حوزه تدوین استانداردها حداقل منافی است که از این رهگذر نصیب خواهد شد.

برای نیل به این هدف در برنامه جاری سال های ۱۳۹۸-۱۳۹۴ هر ساله بر اساس موضوعات منتخب در استانداردهای مرجع مواد غذایی اساسی و پرمصرف ، سهم مشارکت در تدوین استاندارد منطقه ای و بین المللی همچنین تقاضا برای تدوین استانداردهای منطقه ای و بین المللی توسط ایران مشخص خواهد گردید.



❖ روش های اجرایی هدف شماره دو:

• الف . اطمینان از بکارگیری مستمر اصول تجزیه و تحلیل مخاطرات و مشاوره علمی

۱-تشکیل کارگاههای آموزشی تجزیه و تحلیل مخاطرات در زمینه استانداردهای مرجع مواد غذایی اساسی پرمصرف با استفاده از منابع آموزشی مورد استفاده از کدکس مواد غذایی، FAO، WHO و FDA و همچنین داده ها و تجربیات بومی، با مشارکت کارشناسان ایمنی مواد غذایی، تجزیه و تحلیل مخاطرات، نمایندگان تام الاختیار وزارتخانه های مربوط و نمایندگان تولید کنندگان و صادر کنندگان مواد غذایی ذیربط

۲-در اجرای تجزیه و تحلیل مخاطرات ، محصولات منتخب گروههای کاری تعیین و پس از تعریف شاخصهای تجزیه و تحلیل مخاطرات ایمنی مواد غذایی ، مدل ارزیابی مخاطره Risk Assessment (شامل چهار مولفه شناسایی خطر، ماهیت خطر، در معرض خطر بودن و ماهیت مخاطرات بررسی و مشخص می گردد). (توجه به عوامل بیولوژیک و شیمیایی)

- ب. تلاش در جهت نیل به دسترسی پایدار در مشاوره های علمی
- استفاده از مشاوره های علمی دانشگاهیان، محققین، تجربیات مکتوب علمی، صاحب نظران صنعتی، کارشناسان خبره در زمینه ایمنی مواد غذایی، تجزیه و تحلیل مخاطرات، نمایندگان مسئول سازمانهای ذیربط و همچنین سازمان های منطقه ای و بین المللی

راهکارهای اجرایی زیر

۱. جذب دانشگاهیان به کمیته های فنی برای مشاوره در تدوین استانداردهای مواد غذایی هدف
۲. تسهیم و تسهیل دسترسی به منابع علمی WHO و FAO
۳. دعوت از صاحب نظران و دست اندرکاران بخش خصوصی برای حمایت های فنی و مالی

ج. افزایش و ترویج دریافت اطلاعات علمی از سازمان های بین المللی دیگر کشورها

- سازمان ملی استاندارد ، مشارکت در تدوین استانداردهای بین المللی و منطقه ای را در سر لوحه برنامه کاری خود قرار داده ضمن جذب اطلاعات و ایده های علمی نو، ساختار تدوین استانداردهای ملی را تعالی بخشد
- برای عینیت بخشیدن به این هدف هر ساله استانداردهای برتر تدوین شده که بر مبنای تجزیه و تحلیل مخاطرات و بهره گیری از داده های نوین تهیه شده ، معرفی و کمیته فنی مربوطه مورد تقدیر قرار خواهد گرفت

❖ روش های اجرایی هدف شماره سه:

- تسهیل مشارکت موثر طرف های ذینفع و متخصصین علاقه مند به امر تدوین استانداردهای مواد غذایی
- الف. افزایش مشارکت از طریق ایجاد بانک اطلاعاتی و علمی پایدار

بانک اطلاعات ایمنی و کیفیت مواد غذایی شامل تمامی پایان نامه ها، طرح های تحقیقاتی، برنامه های ملی و نشریات WHO/FAO و... از محصولات کشاورزی تا مواد حد واسط و محصول نهایی در زمینه عملیات خوب کشاورزی، آبی پروری، بهداشتی، ساخت، جابجایی و حمل و نقل، انبارداری، فراوری و بسته بندی مواد غذایی هدف ایجاد و هرساله به روز می گردند و با ثبت نام و عضوگیری از سازمانهای علمی و تخصصی، دانشگاهیان، تولید کنندگان، وارد کنندگان، صادر کنندگان و نمایندگان سازمان های حمایت از مصرف کننده امکان دسترسی به داده های علمی در زمینه ایمنی و کیفیت مواد غذایی و افزایش مشارکت پایدار تمامی طرفهای ذینفع را فراهم خواهد ساخت .

- ب. راهکار اجرایی توسعه ظرفیت سازی نیروی انسانی متخصص در امر تدوین استانداردهای ملی پایدار در زمینه مواد غذایی

سازمان استاندارد با استفاده از تجربیات مفید سازمان های استاندارد سازی (اندونزی و کره) ، برنامه آموزشی مدون با همکاری دانشگاهها و مراکز علمی ذیربط به امر آموزش استاندارد سازی در زمینه ایمنی و کیفیت مواد غذایی تنظیم نماید

شرکت دانشگاهیان در فعالیت های استاندارد سازی ،ارائه سخنرانی در زمینه استانداردسازی توسط کارشناسان استاندارد برای دانشگاه ها و مراکز علمی و آموزشی ، ارائه موضوعات تحقیقاتی در زمینه استاندارد سازی به دانشگاه ها و مراکز علمی و آموزشی،نگرش به جنبه های ایمنی در پایان نامه های دانشجویی، ادغام موضوع استاندارد سازی به عنوان بخشی از دروس ذیربط در زمینه ایمنی و کیفیت مواد غذایی ،تسهیل دسترسی دانشگاهیان و مراکز علمی و آموزشی به نشریات، کتب، استانداردهای ملی، منطقه ای و بین المللی،معرفی و ارائه جوایز به پایان نامه های ممتاز در زمینه ایمنی و کیفیت مواد غذایی به طور سالانه ارائه کارگاههای آموزش استاندارد سازی به همراه صدور گواهینامه برای دانشگاهیان و مراکز علمی و آموزشی

• الف . تلاش برای وضع یک فرایند تدوین استاندارد کارا، شفاف و مبتنی بر اجماع نظر

۱. استاندارد هر سال (در مهر ماه) طی یک فراخوان از تمامی دست اندرکاران صنایع غذایی کشور دعوت می نماید تا موضوعات ضروری در زمینه ایمنی اعم از استانداردهای نوین مواد غذایی شناسایی و موانع تجاری ذیربط را مشخص نمایند
۲. تصمیم، طبقه بندی، ارزیابی و اولویت بندی به کمیته های فنی مربوطه ارائه می گردد.
۳. همزمان موضوعات در دست تدوین توسط سازمان های استاندارد منطقه ای و بین المللی مورد بررسی قرار می گیرد تا امکان تقاضای مشارکت در تدوین این استانداردها فراهم گردد

• ب- افزایش ظرفیت برای دستیابی به اجماع نظر در فرایند تدوین استانداردها

اگر باور داشته باشیم که استانداردها می توانند منافع سرشاری برای حمایت از مصرف کنندگان، تولید کنندگان، تسهیل دادو ستد، نوآوری و تقویت رقابت پذیری، بهبود بهره وری و توسعه اقتصادی داشته باشند، پس باید نه تنها برای امروز بلکه برای آینده کشور نیروی انسانی آگاه و متخصص یاد شده را تربیت نمود.

در کنار افزایش مشارکت و توسعه ظرفیت سازی نیروی انسانی متخصص، سازمان ملی استاندارد به دنبال آن است تا نقش نمایندگان جمهوری اسلامی ایران در مشارکت در تدوین استانداردهای منطقه ای و بین المللی به طور پایدار تقویت شده و از این منظر نیز با برجسته نمودن قابلیت های موجود به توسعه صادرات محصولات غذایی و کشاورزی و ارتقاء ایمنی و کیفیت این محصولات کمک نماید.

هر ساله استعدادهای برتر کشور از میان فارغ التحصیلان، محققین، صاحبان صنعت و سایر دست اندرکاران صنایع غذایی که پایان نامه ها، تحقیقات و یا تجربیات آنها حائز شرایط لازم باشد، انتخاب شده و به عنوان ظرفیت های آینده کشور در تدوین استانداردهای معرفی میگردند و بدین ترتیب اجماع نظر در زمینه تدوین استانداردها اما بر پایه دانش و تجربه حاصل از تجزیه و تحلیل مخاطرات شکل می گیرد.

این حاکمیت اندیشه و شوق به بهبود است که به ما می آموزد ضمن تعیین فاصله خود با دیگر کشورها، آشنایی با جهت گیری آنان، شناخت چگونگی انتخاب مسیر دیگر کشورها و موانعی که پیش رو داشته اند، بهره گیری از تجربه جمعی و اجماع نظریه سوی آینده ای پر بارتر حرکت کنیم.



• الزامات

- مشارکت جمعی تمامی وزارتخانه ها، سازمان های مسئول، تولیدکنندگان و صاحبان صنعت، واردکنندگان و صادر کنندگان، دانشگاهها، مراکز تحقیقاتی و سایر دست اندرکاران بر اساس اجماع نظر
- مشارکت در تدوین استاندارد بین المللی و افزایش مشارکت در فعالیت های کدکس مواد غذایی (ظرفیت سازی)
- تقاضا برای تدوین استانداردهای منطقه ای و بین المللی توسط ایران

انتظارات

- مشخص شدن جایگاه استراتژی کدکس و ضمانت اجرایی آن توسط دستگاههای ذیربط
- رایزنی با مسئولین ، وزارتخانه های مرتبط و دانشگاه ها
- ظرفیت سازی در خصوص (تامین منابع مالی ، منابع انسانی ، ایجاد پرتال ،بانک اطلاعاتی ، آموزش به ویژه برگزاری کارگاهها و سمینارها

2014



2019

سپاس و تشکر از ، آقای دکتر مظلومی ، سرکارخانم یحیی زاده و اعضای محترم کمیته کدکس اصول کلی

