

آشنایی  
با  
بازار  
ژاپنآشنایی  
با  
بازارهای  
جهانی

## ۵

اشاره:

کشور ژاپن به لحاظ تلاش مستمر در نوآوری و اختراع، کماکان یکی از کشورهای پیشتاز در صادرات کالا در جهان است. علیرغم دارا بودن جایگاهی ممتاز به عنوان کشوری صادرکننده، کشور ژاپن به دلایل مختلف از جمله افزایش درآمدهای سرانه و افزایش هزینه‌های تمام‌شده تولید بعضی از محصولات داخلی نسبت به محصولات وارداتی، بازار بزرگی برای کالاهای وارداتی نیز محسوب می‌شود.

بازار بزرگ مصرف در ژاپن توجه صادرکنندگان کشورهای مختلف جهان را به خود معطوف ساخته، لیکن اکثر قریب به اتفاق صادرکنندگان خارجی با دو مانع اصلی برای نفوذ به بازار ژاپن مواجه هستند. اول مقررات بازرسی و کنترل کیفیت کالاهای وارداتی و دوم حاکم بودن عرف‌های ویژه تجاری در شبکه توزیع داخلی کالا در ژاپن که موجب گردیده که غالباً حتی صادرکنندگان کشورهای صنعتی بعد از عبور از مانع اول و وارد کردن کالا به داخل ژاپن، عملاً در مرحله توزیع و فروش، دچار سردرگمی و عجز می‌گردند.

به منظور آشنایی بیشتر با این دو مانع، مطالبی از منابع مختلف ژاپنی انتخاب و ترجمه گردیده است. نظر به اینکه در ژاپن بازرسی و کنترل کیفیت کالاهای وارداتی هر گروه از کالاها دارای مقررات ویژه‌ای است، در بخش اول این گزارش - با توجه به ظرفیت‌های بالای کشور ما در صادرات مواد غذایی - صرفاً مقررات ویژه این گروه از کالاها مورد توجه قرار گرفته است. در بخش دوم نیز نظام توزیع کالا در ژاپن خصوصاً نقش گروه‌های شرکتی (Keiretsu) به عنوان سدی در مقابل کالاهای وارداتی مورد بررسی قرار گرفته است.

مقررات ویژه  
واردات مواد  
غذایی و  
عرف‌های  
تجاری توزیع  
کالا در ژاپن

● رضا پاکدامن

## مقررات واردات میوه‌جات تازه<sup>۱</sup>

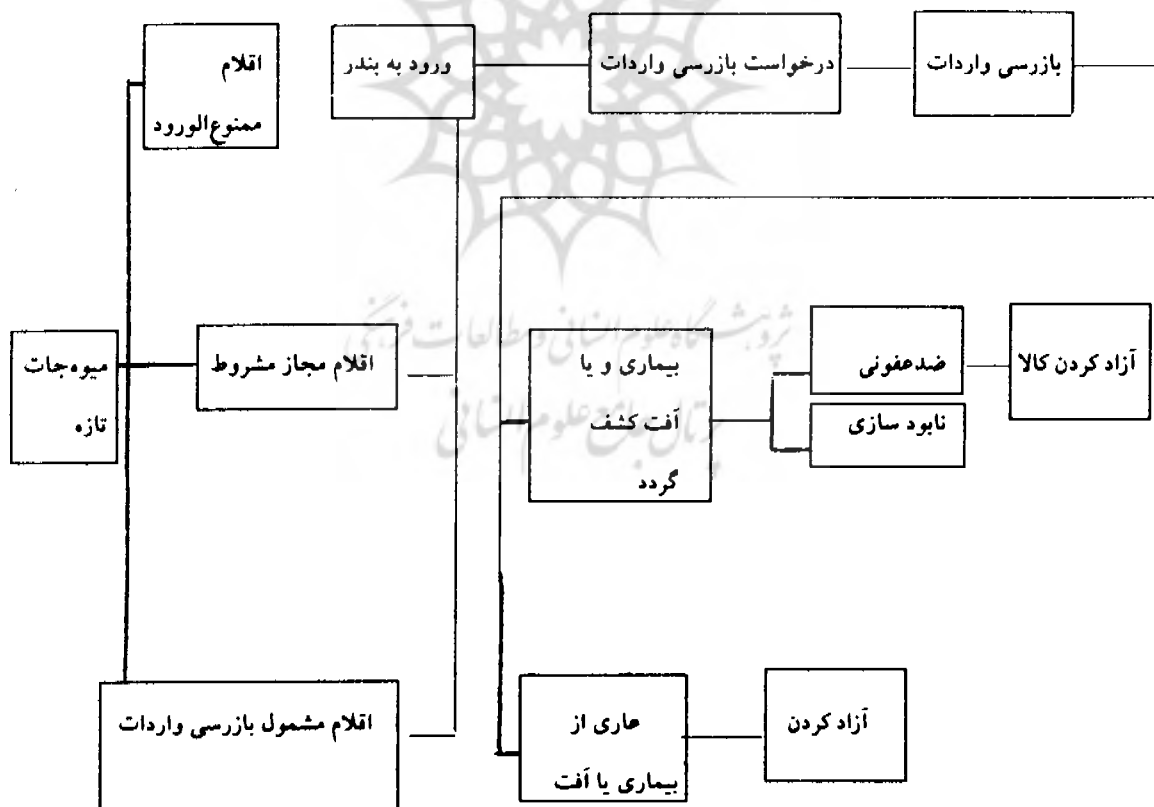
### ۱- قرنطینه گیاهی

واردات میوه‌جات تازه به ژاپن هر ساله در حال رشد بوده و هم تنوع محصولات و هم تعداد کشورهای صادرکننده، شدیداً افزایش یافته است. بعضی از مناطق در جهان از طریق مگس و سایر حشرات ناقل بیماری، آفت زده‌اند، که این موضوع، تهدید جدی برای تولید میوه‌جات بوده و ممکن است به ژاپن نیز سرایت کند. لذا، قرنطینه گیاهی برای میوه‌جات تازه وارداتی، نقش مهمی در حفاظت از باغات میوه ژاپن در مقابل این حشرات

بازی می‌کند. به منظور تضمین فرآیند قرنطینه‌سازی راحت و سریع، ضرورت دارد که صادرکنندگان میوه‌جات عاری از آلودگی به حشرات ناقل بیماری را تهیه کنند. به‌علاوه باید از نوعی بسته‌بندی استفاده کنند که در صورت کشف حشرات طی بازرسی واردات اعمالی از قبیل ضدعفونی کردن را تسهیل بخشد. در نمودار ذیل، مراحل قرنطینه میوه‌جات تازه در ژاپن نشان داده شده است:

1- Tradescope, Jan. 1996, pp. 12-17.

### نمودار شماره ۱: مراحل قرنطینه میوه‌جات تازه در ژاپن



## ۱-۱- اقلام ممنوع الورد

واردات در ژاپن کشف گردد، انهدام یا مرجوع کردن کل محموله دستور داده خواهد شد. به علاوه تا زمان مشخص شدن عامل آلودگی و اتخاذ تدابیر مؤثر مقابله‌کننده محموله‌های بعدی از این کالا به حالت تعلیق درخواهد آمد.

واردات میوه‌جات انگل‌دار از مناطقی که از نظر اقتصادی به مقدار قابل توجهی بیماری و آفت وجود دارد، از قبیل مگس میوه‌جات مدیترانه‌ای، مگس میوه‌جات شرقی، (Daus) (Dorsalis)، مگس میوه‌جات Queensland، حشرات طالبی، بید میوه‌جات<sup>۱</sup> که در مورد آنها خصوصاً ژاپن احتیاط می‌کند، ممنوع است.

## ۱-۳- اقلام مشمول بازرسی واردات

به غیر از اقلام ممنوع الورد، همه میوه‌جات تازه مشمول بازرسی واردات هستند. لیکن اقلام ذیل از بازرسی واردات معاف شده‌اند:

به هر حال اقلام ممنوع الورد را می‌توان به دو طریق زیر وارد کرد:

الف) میوه‌جات نگهداری شده در نمک، شکر، اسیدسولفوریک، اسیداستیک، الکل و غیره.

الف) زمانی که روش کامل آفت‌زدایی در کشور صادرکننده برقرار گردد و بعد از مذاکرات دوجانبه دولتی، ممنوعیت واردات تحت شرایطی برای قرنطینه گیاهی رفع گردد.

ب) زردآلو، انجیر، کیوی، خرما، لوی ژاپنی، گلابی، آناناس، آلو، عناب، خرما، موز، عنبه هندی، منگو، انگور و هلو خشک شده

ب) وقتی که اقلام منجمد شده و شرایط معینی را جوابگو باشند.

میوه‌جات شامل اقلام ممنوع شده قابل ورود از همه کشورهای هستند، مشروط به اینکه محموله زیر دمای منفی ۱۷/۸ درجه سانتی‌گراد (صفر درجه فارنهایت) یخ زده و دارای گواهی‌نامه مبنی بر میزان درجه انجماد باشند.

## ۱-۲- اقلام مجاز مشروط

میوه‌جات تازه وارداتی توسط کشتی‌های مخصوص در اسکله تخلیه شده که در آنجا انبارهای مجهز برای میوه‌جات و سبزیجات فاسدشدنی وجود دارد و بازرسی در این انبارها صورت می‌گیرد. محموله دریایی در مناطق بازرسی داخل محوطه کانتینر بازرسی می‌شوند.

اولین میوه‌ای که برای واردات به ژاپن به صورت مشروط مورد تأیید قرار گرفت، انبه هندی<sup>۲</sup> از هاوایی در سال ۱۹۶۹ بود. شرایط رفع ممنوعیت، بعد از مذاکرات فنی بین کشور صادرکننده و دوایر قرنطینه گیاهی ژاپن طبق استانداردهای قرنطینه گیاهی تدوین شده توسط وزارت کشاورزی، جنگلداری و ماهی‌گیری<sup>۳</sup> مشخص می‌گردد.

بازرسی محموله‌های هوایی در تأسیسات بازرسی در ایستگاه قرنطینه گیاهی یا محل‌هایی تعیین شده توسط بازرس قرنطینه گیاهی در فرودگاه مقصد، صورت می‌گیرد.

الزامات قرنطینه گیاهی ذیل به عنوان تضمینی از نقطه نظر فنون قرنطینه گیاهی تعیین گردیده است:

به عنوان یک قاعده کلی، بازرسی توسط نمونه‌گیری از حجم تعیین شده‌ای از اقلام وارداتی مطابق با کشور تولیدکننده، نوع میوه (شامل تنوع و نشان تجاری)، رویه و روش آفت‌زدایی در کشور تولیدکننده، صادرکننده، بندر واردات و بندر صادرات، صورت می‌گیرد. در صورت نیاز، آزمایش‌های دقیق‌تری توسط پوست‌کنند، برش و غیره صورت می‌گیرد. در صورت کشف بیماری و یا آفت در جریان بازرسی، برای آفت‌زدایی یا نابودی (شامل مرجوع کردن محموله) دستور داده خواهد شد.

الف) تعیین منطقه تولید (مناطق شدیداً کنترل شده)  
ب) عملیات آفت‌زدایی و بازرسی صورت گرفته در کشور صادرکننده

ج) تأیید آفت‌زدایی و بازرسی در کشور صادرکننده در حضور بازرس قرنطینه گیاهی ژاپن

د) محدودیت در روش‌های بسته‌بندی و حمل و نقل  
ه) تدابیر جلوگیری از آلودگی مجدد توسط بیماری‌ها و آفت‌های فهرست شده

و) سایر موارد ذی‌ربط  
نظر به اینکه واردات اقلام مجاز مشروط به الزامات قرنطینه‌ای تجویز شده، بدو ممنوع بوده و تنها تحت شرایط معینی مجاز گردیده‌اند، لذا همه این الزامات باید دقیقاً رعایت گردند.

چنانچه بیماری یا آفت مندرج در فهرست طی بازرسی

1- Coding Moth

2- Papaya

3- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

جدول شماره ۱: استانداردهای مصرف افزودنی‌ها برای میوه‌جات و سبزیجات در کل (پوسته خارجی)

استاندارد کاربرد	نام افزودنی	
حداکثر ۰/۰۱۲ گرم در هر کیلوگرم اسید P-Hydroxy Benzoate محدود به پوسته خارجی میوه‌جات و سبزیجات	Ethyl P-Hydroxy Benzoate Butyl P-Hydroxy Benzoate Propyl P-Hydroxy Benzoate Isobutyl P-Hydroxy Benzoate Isopropyl P-Hydroxy Benzoate	حفظ کننده‌ها
محدود به پوسته خارجی و میوه‌جات و سبزیجات بدون محدودیت مقداری	Polyvinyl Acetate Morpholine Fatty Acid Salt Oxyethylen Higher Aliphatic Alcono Sodium Oleate	عامل‌های تشکیل دهنده لایه

یا چنانچه آفات مشمول ممنوعیت واردات مشاهده شود، دستور انهدام یا عودت کل محموله صادر خواهد شد.  
چنانچه نقص مربوط به موارد (ب) و یا (ج) مشاهده گردد، دستور انهدام بسته‌بندی مربوطه صادر می‌گردد.  
بازرسی میوه‌جات یخ‌زده از طریق تأیید اطلاعات مندرج در گواهی‌نامه انجماد صورت می‌گیرد.

استانداردهای مصرف افزودنی‌ها طبق قانون بهداشت مواد غذایی

طبق قانون بهداشت مواد غذایی، استفاده حفظ‌کننده‌ها و عوامل شکل‌دهنده لایه بر پوست خارجی میوه‌جات و سبزیجات، غالباً مشمول استانداردهای ذیل هستند.

از اول مارس ۱۹۹۶، پنج قلم به استانداردهای دولت ژاپن در مورد بقایای آفت‌کش‌ها اضافه گردید، که رقم کل را به ۱۰۸ قلم رساند. این پنج قلم جدیداً اضافه شده عبارتند از: DCIP, Fenarimol, Chlorfluzaron, Isofenphos و Tolcolfos - Methyl.

وقتی که انواع مختلفی از میوه‌جات در یک کانتینر بارگیری شده است، بازرسی نمونه‌ها مستلزم تلاش و صرف وقت بیشتری خواهد بود. بنابراین، مطلوب خواهد بود که در صورت امکان، هر کانتینر از یک نوع جنس بارگیری شوند. در صورتی که باید چند نوع کالا را در یک کانتینر بارگیری کرد، مطلوب خواهد بود که بارگیری به نحوی ترتیب داده شود که هر واحد بسته‌بندی مشمول بازرسی را به سهولت قابل تشخیص و نمونه‌برداری برای بازرسی باشد.

زمانی که کانتینرها از منطقه بازرسی به سایر محل‌ها برای آفت‌زدایی منتقل می‌شوند، فقط کانتینرهای مدل بسته، از قبیل کانتینرهای خشک اجازه انتقال خواهند یافت. بنابراین، مطلوب است که از این چنین کانتینرهایی استفاده گردد.

موارد بازرسی میوه‌جات تازه مجاز مشروط عبارتند از:

- الف) تأیید گواهی‌نامه بهداشت گیاهی
  - ب) تأیید بسته‌بندی
  - ج) تأیید برچسب‌های میوه‌جات
- چنانچه گواهی‌نامه بهداشت گیاهی الصاق نگردیده باشد،

جدول شماره ۲: استانداردهای بعضی از افزودنی‌های میوه‌جات

نام میوه	DCIP	Isofenphos	Chlarfluzaron	Tolcofesmenthyl	Fenarimol
موز	۰/۲	۰/۰۲	۲	۰/۸	۱
آناناس	۰/۲		۲	۰/۸	۱
انبه	۰/۲		۲	۰/۸	۱
میوه درخت Litchi	۰/۲		۲	۰/۸	۱
انبه هندی	۰/۲		۲	۰/۸	۱
Passion Fruit	۰/۲		۲	۰/۸	۱
Guavas	۰/۲		۲	۰/۸	۱
خرما	۰/۲		۲	۰/۸	۱

## ۲- مقررات استاندارد بقایای مواد ضدآفت در مواد غذایی<sup>۲</sup>

وزارت بهداشت و رفاه (MHW)<sup>۳</sup> در تاریخ دوم سپتامبر ۱۹۹۶ اعلام کرد که استانداردهای بقایای سیویک نوع مواد ضدآفت در مواد غذایی تعیین شده در قانون بهداشت مواد غذایی<sup>۴</sup> را مورد تجدیدنظر قرار داده است.

به علاوه، بر اساس مصوبه تکمیلی پارلمانی درباره تجدیدنظر بخشی از قانون بهداشت مواد غذایی مورخ ۱۹۹۵، وزارت بهداشت و رفاه وظیفه تهیه استانداردهای بقایای حداقل دوپست مواد شیمیایی کشاورزی تا سال ۲۰۰۰ را دنبال می‌کند. به استناد مقاله‌ای در شماره ۴۶ اکتبر ۱۹۹۶ نشریه Food Sanitation Research که توسط اتحادیه بهداشت مواد غذایی ژاپن<sup>۵</sup> منتشر می‌گردد، ضمن اعلام ضرورت استفاده از مواد ضدآفت و سایر مواد شیمیایی کشاورزی برای تولید مواد غذایی برای تضمین سلامت مواد غذایی، بقایای آنها در مواد غذایی باید در حداقل ممکن نگهداشته شوند. در سطح بین‌المللی، حداکثر میزان بقایا برای هر محصول کشاورزی، شیمیایی و غذایی در واحدهای «قطعه در هر میلیون» (PPM)<sup>۶</sup> تعیین گردیده است.

طبق مصوبات جدید اعلام شده در ماه سپتامبر، استاندارد قبلی مورد تجدیدنظر قرار گرفته و استانداردهای جدید برای بقیه سی محصولات شیمیایی تعیین گردید. در نتیجه این تغییرات، تعداد اقلام مشمول استانداردهای بقایای مواد ضدآفت در ژاپن از ۱۰۸ قلم به ۱۳۸ قلم افزایش یافت.

قبل از این تجدیدنظرات، کمیته مشترک شورای بهداشت مواد غذایی در مورد بقایای سموم و مواد ضدآفت<sup>۷</sup> گزارش نتایج ارزیابی از میزان ایمنی و استانداردهای پیشنهادی خود را منتشر ساخته بود براساس این گزارش، جلسه‌ای در مورد ایمنی مواد غذایی برای سفارتخانه‌های خارجی در ژاپن در ۲۲ فوریه ۱۹۹۶ برگزار و سازمان جهانی تجارت (WTO) مطلع گردید.



### کیفیت برچسب‌زنی

استانداردهای جاری برچسب‌زنی کیفی قانون بهداشت مواد غذایی، تنها در مورد فرآورده‌های غذایی اعمال می‌گردد و هیچ‌گونه استاندارد اجباری برای برچسب‌زنی کیفی میوه‌جات تازه وجود ندارد. فقدان استاندارد در این زمینه بر این اعتقاد استوار گردیده است که کیفیت و تازگی میوه‌جات تازه به سهولت قابل تشخیص از ظاهر آنها بوده و بنابراین برچسب‌زنی تقریباً غیر ضروری است.

اما در راستای خواسته قوی مصرف‌کنندگان برای یک سیستم برچسب‌زنی مؤثر برای استناد در انتخاب محصولات غذایی، اتحادیه استانداردهای کشاورزی ژاپن، رهنمودهای کلی برچسب‌زنی کیفی میوه‌جات و سبزیجات<sup>۸</sup> را بر اساس درخواست وزارت کشاورزی، جنگلداری و ماهی‌گیری در فوریه ۱۹۹۱ تنظیم کرده است.

طبق این راهنما که از اول آوریل ۱۹۹۱ به اجرا درآمد، مواردی از قبیل:

(الف) نام و نوع محصول

(ب) منطقه تولید یا کشور مبدأ

(ج) نام تولیدکننده، حمل‌کننده یا واردکننده

(د) وزن

(ه) اندازه یا درجه باید در برچسب درج گردد

اگرچه این رهنمودها داوطلبانه هستند، لیکن باید توسط صادرکنندگان رعایت گردند. افزودنی‌های مواد غذایی مورد استفاده در سبزیجات و میوه‌جات تازه باید طبق روش مندرج در بخشنامه وزارتتی در مورد قانون بهداشت مواد غذایی، برچسب زده شوند.

1- General Quality Labeling Guidelines for Vegetables and Fruits

2- Tradescoppe, Feb. 1997, pp. 19-20

3- Ministry of Health and Welfare (MHW)

4- Food Sanitation Law

5- Food Hygiene Association

6- parts per million

7- Food Sanitation Councils Joint Committee for Toxicity and Pesticide Residue



جدول شماره ۳: میزان مجاز استفاده مصرف روزانه (ADI) ۳۱ قلم مواد شیمیایی

Agricultural Chemicals	Uses	ADI (mg/kg)	Agricultural Chemicals	Uses	ADI (mg/kg)
1 Imazosulfuron	Herbicide	0.089	17 Tricyclole	Fungicide	0.03
2 Imibenconazole	Fungicide	0.0085	18 Paclobutrazol	Plant growth regulator	0.047
3 Ethofenprox	Insecticide	0.03	19 Halfenprox	Insecticide	0.003
4 Cadusafos	Insecticide	0.00025	20 Picloram	Herbicide	0.20
5 Captafol	Fungicide	anceled	21 Pyraclofos	Insecticide	0.01
6 Quinclorac	Herbicide	0.29	22 Pyridate	Herbicide	0.16
7 Diclomezine	Fungicide	0.02	23 Butamifos	Herbicide	0.005
8 Difenoconazole	Fungicide	0.0096	24 Fluoroimide	Fungicide	0.092
9 Dimethylvinphos	Insecticide	0.004	25 Flusilazole	Fungicide	0.002
10 Cyromazine	Insecticide	0.018	26 Flusulfamide	Fungicide	0.001
11 Cinmethylin	Herbicide	0.042	27 Prohexazione-Calsium	Plant growth regulator	0.18
12 Tecloftalam	Fungicide	0.058	28 Pencycuron	Fungicide	0.017
13 Thenylchlor	Herbicide	0.068	29 Bensulfuron-Methyl	Herbicide	0.14
14 Tehufenozide	Insecticide	0.009	30 Benfuresate	Herbicide	0.026
15 Tehufenpyrad	Insecticide	0.0021	31 Fosthiazate	Insecticide	0.001
16 Tefluthrin	Insecticide	0.005			

استانداردهای جاری بین‌المللی شدیدتر نیست. ۲۸ مورد شبیه استانداردهای بین‌المللی، دو مورد کمتر و ۳۹۸ مورد فاقد استاندارد بین‌المللی هستند.

استفاده مجاز برای هر یک از سی و یک مواد شیمیایی مقرر توسط شورای بهداشت مواد غذایی در جدول ذیل نشان داده شده است. هیچ‌یک از استانداردهای موردتجدیدنظر از

جدول شماره ۴: استاندارد بقایای مواد شیمیایی، بر حسب مواد غذایی (سپتامبر ۱۹۹۶)

Food Product	Level (ppm)	Agricultural Chemicals	Food Product	Level (ppm)	Agricultural Chemicals
<b>Fruits</b>			<b>Onions</b>	not detected	Captafol
<b>Oranges</b>	5	Ethofenprox		1	Cyromazine
	not detected	Captafol		0.2	Pyridate
	1	Tebufenpyrad		0.05	Butamifos
	1	Halfenprox		1	Fluoroimide
	1	Pyraclofos	<b>Green Syobens</b>	5	Ethofenprox
<b>Grapefruits</b>	5	Ethofenprox		not detected	Captafol
	not detected	Captafol			
	1	Tebufenpyrad	<b>Oilseeds</b>		
	1	Halfenprox	<b>Rapeseeds</b>	not detected	Captafol
	1	Pyraclofos		0.05	Picloram
<b>Lemons</b>	5	Ethofenprox		0.05	Pyridate
	not detected	Captafol		0.05	Flusilzole
	1	Tebufenpyrad	<b>Sunflower seeds</b>	not detected	Captafol
	1	Halfenprox		0.05	Flusilazole
	1	Pyraclofos	<b>Safflower seeds</b>	not detected	Captafol
<b>Avocados</b>	not detected	Captafol	<b>Cottonseeds</b>	not detected	Captafol
	0.01	Paclobutrazol		0.1	Benfuresate
<b>Kiwis</b>	not detected	Captafol	<b>Nuts</b>		
	0.01	Paclobutrazol	<b>Almonds</b>	not detected	Captafol
<b>Pineapples</b>	not detected	Captafol		0.05	Paclobutrazol
	0.01	Paclobutrazol	<b>Chestnuts</b>	2	Ethofenprox
<b>Passion fruits</b>	not detected	Captafol		not detected	Captafol
	0.01	Paclobutrazol	<b>Walnuts</b>	not detected	Captafol
<b>Bananas</b>	0.01	Cadusafos		0.1	Tebufenozide
	not detected	Captafol	<b>Other</b>		
	0.5	Difenoconazole	<b>Cacao beans</b>	not detected	Captafol
	0.01	Paclobutrazol	<b>Coffee beans</b>	not detected	Captafol
<b>Papayas</b>	not detected	Captafol	<b>Tea</b>	20	Imibenconazole
	0.01	Paclobutrazol		10	Ethofenprox
<b>Mangoes</b>	not detected	Captafol		not detected	Captafol
	0.01	Paclobutrazol		10	Difenoconazole
<b>Vegetables</b>				25	Tebufenozide
<b>Pumpkins</b>	not detected	Captafol		2	Tebufenpyrad
	0.5	Tebufenpyrad		10	Halfenprox
	0.05	Butamifos		5	Pyraclofos
<b>Asparagus</b>	not detected	Captafol		35	Fluoroimide
	0.02	Difenoconazole	<b>Hops</b>	not detected	Captafol
	10	Pyridate			

را طی کند. بررسی وجود بقایای مواد شیمیایی کشاورزی، عنصر مهمی طبق قانون بهداشت مواد غذایی است. تعداد مواد شیمیایی مشمول مقررات مزبور افزایش یافته و بازرسی قبلی ضروری گردیده است. در مورد نوشابه‌های تهیه شده از آب میوه، استانداردهایی برای رنگ‌های افزودنی وجود دارد و محصولاتی که با این استانداردها منطبق نباشند، از گمرک ترخیص نخواهند گردید.

### ۳- مقررات مربوط به واردات آب میوه

آزادسازی واردات آب گریپ‌فروت از ۱۹۸۶، آب سیب، آب انگور و آب آناناس از ۱۹۹۰ و آب پرتقال از ۱۹۹۱ آغاز گردید و سیستم سهمیه‌بندی کاملاً حذف شد. مقررات اصلی مربوط به واردات آب میوه در قانون بهداشت مواد غذایی درج شده است. وقتی آب میوه وارد ژاپن می‌گردد، واردکننده باید اعلامیه واردات را تسلیم کرده و مراحل بازرسی اسناد و اقلام وارداتی

**قابل توجه مدیرانی که به بهبود مستمر و رقابت آینده می‌اندیشند  
اعلام آمادگی جهت اجرای سیستم پیشنهادات و مدیریت مشارکتی**

نظام مدیریت مشارکتی و نظام پیشنهادات که مشارکت فکری کارکنان یک سازمان با مدیریت است، یکی از بهترین ابزارهای افزایش بهره‌وری، افزایش کیفیت محصول و نیروی انسانی، بهبود روابط انسانی، آموزش خودجوش و بهترین ابزار روشهای بهبود مستمر در کلیه سیستم‌های مدیریت با کیفیت می‌باشد. این نظام نقش بسیار بالایی در پیشرفت کشورهای توسعه یافته بخصوص ژاپن ایفاء نموده و امروزه در بیش از ۵۰ کشور صنعتی از آن استفاده می‌شود.

در حال حاضر سالیانه دهها میلیون پیشنهاد از کارکنان و مشتریان واحدهای تولیدی و خدماتی در ژاپن دریافت می‌شود که بیش از ۹۰٪ آنها به اجرا در می‌آید و این یکی از رموز پیشرفت دائمی و چشمگیر ژاپن را تشکیل می‌دهد. خوشبختانه نظام پیشنهادات از سال ۶۶ در ایران مورد استفاده قرار گرفته و در حال حاضر حدود ۱۰۰ واحد تولیدی و خدماتی از این نظام بهره‌مند گردیده‌اند.

شرکتهایی مانند:

رادیا تور ایران با اخذ ۳۴۰۰۰ پیشنهاد که ۱۲۵۰۰ مورد آن به تصویب رسیده و بیش از ۱۰۰۰۰ مورد آن به اجرا در آمده  
نفت بهران با اخذ ۱۸۰۰۰ پیشنهاد که ۱۰۰۰ مورد آن به تصویب رسیده  
کنتورسازی ایران با اخذ ۱۱۰۰۰ پیشنهاد که ۹۵۰ مورد آن به تصویب رسیده و ۷۲۰ مورد آن به اجرا در آمده از جمله این شرکتها هستند.

**مرکز توسعه فرهنگ مشارکت با بهره‌گیری از بهترین مدیران و کارشناسان و تجربه موفق اجرای این نظام در بیش از ۳۰ واحد تولیدی و خدماتی اعلام آمادگی می‌نماید که شرکت و سازمان شما را در استقرار نظام پیشنهادات و مدیریت مشارکتی یاری نماید.**

شرکتها و سازمانهایی که به کمک این مرکز نظام مدیریت مشارکتی را اجرا نموده‌اند بشرح زیر می‌باشند:

- ۱- صنایع مس شهید باهنر ۲- دخانیات ایران ۳- پوشینه بافت ایران ۴- سرب و روی ایران ۵- لوله سازی خوزستان ۶- صنایع نخ خمین ۷- صنایع کاغذ سازی کاوه ۸- ایران دوچرخ ۹- صنایع پوشش ایران ۱۰- صنایع ریسندگی و فرش غرب ۱۱- سیمان تهران ۱۲- نساجی غرب ۱۳- ساخت ماشین آلات نساجی غدیر ۱۴- نساجی بابکان ۱۵- وزارت صنایع ۱۶- ایران سونچ ۱۷- لاستیک پارس ۱۸- شهرداری منطقه پانزده ۱۹- تولیدی و تحقیقاتی مبارز ۲۰- سرمایه گذاری صنایع شیمیایی ایران ۲۱- تولید مواد اولیه ایلیف مصنوعی ۲۲- پلی اکریل ایران ۲۳- راکتورساز ۲۴- برق منطقه‌ای تهران ۲۵- باتک صنعت و معدن ۲۶- ایران سینا ۲۷- نساجی خوی ۲۸- فرآورده‌های ساختمانی ۲۹- کابل البرز ۳۰- دشت مرغاب (یک و یک) ۳۱- ریسندگی و بافندگی فومنات.

تهران، خیابان شهید احمد قلی‌صیر، خیابان هفتم، پلاک ۳۰، واحد شماره ۳۳

تلفن ۸۷۱۰۲۲۴ و ۸۷۱۰۲۲۳ دورنویس ۸۷۲۳۱۶۳

به‌علاوه به موجب قانون استانداردهای کشاورزی<sup>۱</sup>، محصولات دارای تأیید انطباق با استانداردهای کشاورزی ژاپن توسط سازمان‌های ذی‌ربط صدور گواهی‌نامه، مجاز به حمل‌نشان (JAS) هستند. اگرچه طبقه‌بندی (JAS) داوطلبانه بوده و اخیراً تعداد محصولات دارای این نشان کاهش یافته است در مورد محصولات نهایی، به موجب قانون در مورد بازیافت بطری و قوطی‌های فلزی و آلومینیومی، این‌گونه محصولات باید دارای نشان مشخص کننده مواد اولیه مورد استفاده باشد.

از اول آوریل ۱۹۹۶، عوارض گمرکی بسیاری از انواع آب‌میوه کاهش بیشتری داشته است. در نتیجه عوارض آب پرتقال یخ‌زده بدون شکر، شامل آب‌میوه خالص با محتوی مواد قندی ۱۰ درصد یا کمتر، از نظر حجم اینک به‌طور ثابت ۲۸/۵ درصد بوده که در مورد محصولات با مواد قندی بیشتر از ۱۰ درصد، ۳۳/۳ درصد یا ۲۵/۶۷ ین در هر کیلوگرم، هر کدام بیشتر باشد. در مورد آناناس بدون شکر اضافه شده، عوارض بر محصولات با محتوی مواد قندی ۱۰ درصد یا کمتر از نظر حجم ۲۱/۴ درصد و برای محصولات حاوی بیش از ۱۰ درصد مواد قندی ۲۸/۵ درصد است.

عوارض آب سیب بدون شکر اضافه شده و حاوی ۱۰ درصد یا کمتر مواد قندی، از نظر حجم ۲۱/۴ درصد و آب سیب حاوی بیش از ۱۰ درصد مواد قندی، ۲۸/۳ درصد است.

آب گریپ‌فروت بدون شکر اضافه شده و حاوی ۱۰ درصد یا کمتر مواد قندی، از نظر حجم مشمول ۲۱/۴ درصد عوارض و با بیش از ۱۰ درصد مواد قندی مشمول ۲۸/۵ درصد عوارض خواهند بود.

واردات آب‌میوه برای مصرف به‌عنوان ترکیبات سایر محصولات غذایی با مشکلات نسبتاً کمتری مواجه می‌شود. لیکن توجه خاصی باید به وجود بقایای مواد شیمیایی کشاورزی و کنترل دمای هوا بر حفظ کیفیت باید مبذول گردد. در مورد نوشابه‌های تهیه شده از آب‌میوه، توجه ویژه‌ای باید به افزودنی‌ها مبذول گردد، زیرا برای ترخیص از گمرک آرایه اطلاعات در مورد افزودنی‌ها ضروری بوده و لازم است که این اطلاعات در مرحله تولید تهیه گردد.

**ادامه دارد ...**

1- Japanese Agricultural Standards (JAS)