



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی



جمهوری اسلامی ایران

باسمه تعالی

شماره: ۸۰۰۱۷/۲۱۵

تاریخ: ۸۸/۱۱/۲۷

پوست: ۶ برگ

مابایستی به سمت اصلاح الگوی مصرف حرکت کنیم. مقام معظم رهبری

رئیس محترم مؤسسه تحقیقات/پژوهشکده / مرکز ملی  
رئیس محترم مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان  
رئیس محترم مجتمع آموزش استان  
موضوع: دستورالعمل کنترل سلامت غذا

سلام علیکم

با احترام، در راستای اجرای بند ۲ تصویب نامه شماره ۱۹۷-۱۲/ت/۳۷۹۶۹/هـ مورخ ۸۶/۷/۲۸ هیأت محترم وزیران به منظور تأمین، حفظ و ارتقاء سلامت کارکنان دستگاه های اجرایی بواسطه امنیت غذایی دستورالعملی در ۲۳ ماده و ۱۱ تبصره جهت اجراء و بهره برداری از طریق سایت اینترنتی اداره کل اموراداری سازمان به آدرس <http://www.edari.areo.ir> ارسال می گردد. خواهشمند است ترتیبی اتخاذ گردد تا در اختیار مسئولین ذیربط جهت اقدام قرار گیرد.

محمد قدیری ایبانه

مدیر کل امور اداری

آدرس: تهران، بزرگراه شهید چمران، خیابان یمن، باغ کشاورزی، صندوق پستی ۱۱۱۳-۱۹۳۹۵

فاکس: ۲۲۴۰۰۰۸۳ تلفن: ۱۶-۲۲۴۱۴۴۱۳

<http://www.areo.ir>



وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

دستورالعمل کنترل سلامت غذا

اداره کل اموراداری

گردآوری و تنظیم: اداره خدمات

زمستان ۱۳۸۸

این دستورالعمل در راستای اجرای بند ۲ تصویب نامه شماره ۱۹۷-۱۲/ت/۳۷۹۶۹/ه مورخ ۱۳۸۶/۷/۲۸ هیات محترم وزیران بمنظور تامین، حفظ و ارتقاء سلامت کارکنان دستگاههای اجرایی بواسطه تامین امنیت غذایی در ۲۳ ماده و ۱۱ تبصره تهیه گردیده است.

**ماده ۱-** کلیه مراکز تابعه و وابسته، مسئول اجرای مقررات و ضوابط این دستورالعمل می باشند.

**ماده ۲-** معاونین برنامه ریزی و پشتیبانی واحد ها می بایست حداقل یک بازدید در ماه از مراکز طبخ، توزیع و انبار مواد غذایی دستگاههای موضوع این دستورالعمل داشته و ضمن آموزش مفاد این دستورالعمل در صورت مشاهده موارد تخلف برابر مقررات قانون مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی و قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی درمانی اقدام نمایند.

**تبصره -** دستگاههای موضوع این دستورالعمل عبارتند از کلیه وزارتخانه ها، موسسات و شرکتهای دولتی موضوع ماده ۴ قانون محاسبات عمومی کشور، مصوب ۱۳۶۶/۶/۱ که مشمول قوانین و مقررات عمومی به آنها مستلزم ذکر یا تصریح نام است.

**ماده ۳-** کلیه کارکنان مرتبط با امر طبخ، تهیه و توزیع غذا در مراکز موضوع این دستورالعمل موظفند گواهینامه دوره ویژه بهداشت عمومی را دریافت نمایند.

**ماده ۴-** کلیه کارکنان مشمول ماده ۳ موظفند کارت معاینه پزشکی مطابق آئین نامه مقررات بهداشتی مربوطه دریافت نمایند.

**ماده ۵-** کلیه کارکنان مشمول ماده ۳ موظفند بهداشت فردی و عمومی محل کار خود را رعایت نمایند.

**ماده ۶-** کلیه کارکنان مشمول ماده ۳ موظفند از لباس کار، روپوش، کلاه تمیز و به رنگ روشن استفاده نموده و در تهیه و سرو غذا از دستکش مناسب یکبار مصرف استفاده نمایند.

**ماده ۷-** رعایت مقررات آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۴ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی برای کلیه واحد های فوق الزامی است.

**ماده ۸-** در طبخ غذا باید از روغن مناسب با نشان استاندارد استفاده شود.

**تبصره ۱-** در طبخ غذا از روغن با اسید چرب ترانس پایین تر از ۱۰ درصد (ترجیحاً از روغن مایع یا نیمه جامد استفاده شود)

تبصره ۲- در صورت تهیه غذا به روش سرخ کردن از روغن مخصوص سرخ کردنی و به مقدار کم استفاده شود.

تبصره ۳- استفاده مکرر از روغن برای سرخ کردن ممنوع می باشد.

ماده ۹- برای جلوگیری از به هدر رفتن ویتامینها در تهیه انواع خورش ها مانند قورمه سبزی، خورش کدو و بادمجان مواد اولیه مورد استفاده مثل سبزی، کدو بادمجان با روغن کم و به مدت کوتاه تفت داده شوند.

ماده ۱۰- پوست و چربی مرغ قبل از طبخ جداشده و غذاها بصورت کم چرب تهیه شود.

ماده ۱۱- در صورت سرو کباب باید شرایط زیر رعایت شود:

۱- مقدار چربی آن در حداقل مقدار ممکن باشد.

۲- تمام قسمتهای کباب بطور یکنواخت پخته و مغز پخت شود.

۳- در تهیه کباب از گوشت سالم و کم چربی گوسفند، گوساله یا گاو استفاده شود و از مخلوط نمودن دنبه و چربیهای زائد و افزودنی های غیر مجاز خودداری گردد.

۴- در کنار غذا، کره حیوانی و یا گیاهی قرارداده نشود. در صورت درخواست مشتری منعی ندارد.

ماده ۱۲- در صورت نیاز از ماست پاستوریزه کم چرب در کنار غذا استفاده گردد.

ماده ۱۳- از نان های بسته بندی شده سالم، دارای مجوز قانونی و ترجیحاً نان حجیم و نیمه حجیم استفاده شود.

ماده ۱۴- برای سرو نوشیدنی رعایت موارد زیر الزامی است:

۱- استفاده از انواع نوشابه های گازدار ممنوع است.

۲- استفاده از نوشیدنیهای سالم مانند آب، دوغ پاستوریزه کم نمک بدون گاز استفاده شود.

۳- استفاده از نوشیدنی های دارای ارزش تغذیه ای مانند ماء اشعیر و دلستر بلا مانع است.

ماده ۱۵- نمک مصرفی باید شامل شرایط زیر باشد:

۱- استفاده از سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده ممنوع است.

۲- نمک مصرفی باید تصفیه شده و حاوی ید باشد.

۳- برای خیساندن برنج میتوان از نمک تصفیه شده فاقد ید استفاده کرد.

۴- نمک باید در ظرف در بسته با پوشش رنگی غیر قابل نفوذ در برابر نور نگهداری شود.

۵- نمک باید دارای بسته بندی سالم بوده و مفاد ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در

آن رعایت شده باشد.

۶- بر روی بسته های نمک خریداری شده باید عنوان نمک خوراکی و درجه خلوص حداقل ۹۹/۲٪ قید شده

باشد.

۷- در طبخ غذا از حداقل مقدار نمک استفاده شود.

ماده ۱۶- حداقل هفته ای یک بار ماهی سالم با طبخ مناسب (بخارپز، داخل فر، کبابی) همراه با سبزی های تازه استفاده

شود.

ماده ۱۷- در برنامه غذایی میوه و سبزی تازه به شرح زیر گنجانده شود:

۱- سبزی و صیفی تازه مانند کاهو، گل کلم، گوجه فرنگی و فلفل سبز دلمه ای به صورت سالاد یا کنار غذا .

۲- سبزی و صیفی پخته مانند هویج ، چغندر، کدو، لوبیا سبز، قارچ، نخود فرنگی و ذرت در کنار غذا.

۳- شستشو و گندزدایی سبزی های خام جهت سرو کنار غذا و تهیه سالاد(با رعایت مراحل سالم سازی

سبزیجات) الزامی است.

۴- پیش بینی روزانه یک نوع میوه متناسب با فصل .

۵- حداقل هفته ای یکبار به صورت مخلوط با سبزی و صیفی مانند سبزی پلو و باقلا پلو سرو شود.

۶- برای تهیه سالاد به جای سس مایونز از آبلیمو، سرکه آبلیمو، آب نارنج، انواع ادویه و پودر سبزیجات خشک

شده و روغن زیتون با بسته بندی دارای مجوز بهداشتی استفاده شود.

ماده ۱۸- در صورت توزیع میان وعده های سالم از قبیل میوه تازه، نان و پنیر، شیر و خرما و یا خشکبار بهداشتی

استفاده شود.

ماده ۱۹- مواد غذایی به شرح زیر نگهداری شود:

۱- مواد غذایی خام و پخته نباید در مجاورت هم نگهداری شود.

۲- مواد غذایی باید در بسته بندی سالم نگهداری شود.

۳- مواد غذایی فاسد شدنی باید داخل یخچال و یا سردخانه با دمای کمتر از ۴ درجه نگهداری شود.

۴- مواد غذایی منجمد باید داخل فریزر و یا سردخانه با دمای کمتر از ۱۸- نگهداری شود.

۵- شرایط بهداشت محیط انبار نگهداری مواد غذایی باید مطابق با مقررات آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی باشد.

۶- برای نگهداری انواع مواد غذایی از قفسه و ویتترین و پالت با حداقل ارتفاع ۱۴ سانتی متر ترجیحاً از جنس پلی اتیلن استفاده شود.

۷- دما و تهویه انبار باید مناسب باشد.

۸- نصب دما سنج در انبار و سردخانه مواد غذایی الزامی است.

۹- مواد غذایی پخته شده نباید بیش از ۲ ساعت در دمای محیط قرار گیرد. در ضمن نگهداری مواد غذایی پخته توصیه نمی شود و تا حد امکان غذا باید به اندازه مصرف روزانه تهیه شود.

۱۰- نگهداری مواد غذایی فرآوری شده در داخل ظروف غیر مجاز با جنس پلاستیکی و فلزی زنگ زن (حلب روغن) ممنوع است.

۱۱- کلیه مواد غذایی باید با بسته بندی مناسب در ظروف در پوش دار نگهداری شود.

**ماده ۲۰-** در تهیه مواد خام اولیه (غلات، سبزیجات، حبوبات، گوشت و...) باید موارد زیر رعایت گردد:

۱- انواع گوشت (دام و طیور و آبزیان) باید مورد تایید سازمان دامپزشکی کشور باشد.

۲- ترجیحاً از مواد اولیه بسته بندی شده که مفاد ماده قانون مواد خوردنی آشامیدنی را رعایت می نمایند استفاده شود.

۳- کلیه مواد غذایی باید سالم، تازه و مرغوب بوده و از مراکز مورد تایید وزارت بهداشت تهیه گردند.

**ماده ۲۱-** واحد های تابعه معاونت های بهداشتی حداقل هر ۶ ماه یکبار از غذاهای تهیه شده مراکز موضوع این دستور العمل نمونه برداری نمایند. نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک به فساد در هر بازرسی الزامی است.

تبصره: هزینه نمونه برداری و انجام آزمایشات را باید دستگاههای اجرایی موضوع این دستورالعمل پرداخت نمایند.

**ماده ۲۲-** تجهیزات تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در مراکز فوق باید سالم بوده و مورد تایید وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشکی باشد.

- تبصره ۱-** در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف برای سرو غذای گرم، از ظروف با پایه گیاهی (نشاسته ذرت یا کاغذ) استفاده شود و استفاده از ظروف یکبار مصرف با پایه پلی استایرنی بدلیل مشکل انتقال مونومر ممنوع شود.
- تبصره ۲-** ظروف و تجهیزات مورد استفاده باید از جنس مناسب و مطلوب بوده، ترجیحاً از استینلس استیل جهت پخت و پز و نگهداری و از ظروف چینی، بلور و استیل برای سرو غذا استفاده شود.
- تبصره ۳-** از ظروف مسی و یا هرنوع ظروفی که مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نیست و باعث ایجاد خطر در سلامتی مصرف کنندگان می شود استفاده نگردد.
- تبصره ۴-** شستشو و گندزدایی مستمر ظروف و تجهیزات با مواد شوینده و گندزدای مجاز الزامی است.
- تبصره ۵-** از خشک کردن ظروف با پارچه های آلوده خودداری شده و ظروف ترجیحاً در مجاورت هوای محیط خشک شوند.
- تبصره ۶-** استفاده از پاتیل های ثابت و پاتیل های بدون شیر تخلیه در تهیه مواد غذایی ممنوع است.
- ماده ۲۳-** دستگاههای موضوع این دستور العمل با توجه به نیاز و تقاضای پرسنل نسبت به توزیع غذای رژیمی و نیم پرس اقدام نمایند.