

شماره ۵۵۳ / ۶۰۰ / ۶
تاریخ ۹۱/۴/۳
پوست دارد

بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت دانشجویی و فرهنگی

رییس / سرپرست محترم دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی، درمانی ...

با اهداء سلام و تحیات؛

احتراما با عنایت به بخشنامه شماره ۲۵۱۳۱۲ مورخ ۸۷/۱۱/۳ (تصویر پیوست) مقام محترم وزارت در خصوص دستورالعمل کنترل سلامت غذا و تعادل ترکیب غذایی در واحدهای غذا خوری دستگاههای اجرایی مشمول ماده ۱۶۰ برنامه چهارم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران، به استحضار می‌رساند علیرغم اینکه نظارت بر حسن اجرا و مطلوب مصوبه مذکور به عهده معاونت های بهداشتی دانشگاههای علوم پزشکی در سراسر کشور می باشد، لیکن گاهها مشاهده می‌شود که در بازدید و نظارت بر غذاخوری ها و سلف سرویس های دانشجویی، به جهت آنکه اماکن مذکور متعلق به مجموعه خود دانشگاه علوم پزشکی محسوب می‌گردند، اهمال و سهل انگارهای سهوی صورت می گیرد و سخت گیری هایی که نسبت به سایر اماکن عمومی و دولتی به عمل می آید در این غذا خوری ها صورت نمی پذیرد.

لذا با توجه به آنکه در طول شبانه روز تعداد زیادی از دانشجویان در این مکان به صرف غذا می پردازند و هرگونه کوتاهی در رعایت بهداشت ممکن است باعث بروز بیماری در میان این قشر فرهیخته کشور گردد، خواهشمند است دستور فرمایید ترتیبی اتخاذ شود که بر کلیه غذا خوری ها و سلف سرویس های دانشجویی مطابق با مصوبه فوق الذکر و با دقت نظر بیشتری نظارت صورت پذیرد.

بشکریه امیراج
دکتر محمد حسین آبتی

معاون وزیر و رئیس مرکز
دانشجویی و فرهنگی

دکتر علیرضا مصداقی نیا
معاون بهداشت

رونوشت:

- مقام عالی وزارت جهت استحضار
- معاونت محترم دانشجویی، فرهنگی دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی، درمانی
- معاونت محترم بهداشت دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی، درمانی

تهران - خیابان ولیعصر (عج) - بالاتر از خیابان آیت الله طالقانی - پایین تر از کوچه گیلان - پلاک ۵۷۹ ، کد پستی: ۱۵۹۳۳۳۵۱۶

<http://farhangi.behdasht.gov.ir>
Email: d.finfo@behdasht.gov.ir

بسمه تعالی

شماره: ۴۵۱۳۱۲
تاریخ: ۱۳۸۷/۱۱/۱۲
پست

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت و درمان امور پزشکی
دفتر وزیر

جناب آقای شیخ الاسلامی - رئیس محترم دفتر رئیس جمهور
 سردار سرلشکر بسیجی جناب آقای فیروزی آبادی - رئیس محترم ستاد کل نیروهای مسلح
 جناب آقای بهمنی - رئیس کل محترم بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران
 جناب آقای متکی - وزیر محترم امور خارجه
 جناب آقای حسینی - وزیر محترم امور اقتصادی و دارایی
 جناب آقای اسلام و المسلمین جناب آقای فلامحسین معینی ازده ای - وزیر محترم اطلاعات
 جناب آقای طلی احمدی - وزیر محترم آموزش و پرورش
 جناب آقای میر کاظمی - وزیر محترم بازرگانی
 جناب آقای سلیمانی - وزیر محترم ارتباطات و فناوری اطلاعات
 جناب آقای اسکندری - وزیر محترم جهاد کشاورزی
 جناب آقای میاسی - وزیر محترم تعاون
 جناب آقای الهام - وزیر محترم دادگستری
 سردار سرلشکر پاسدار جناب آقای نجار - وزیر محترم دفاع و پشتیبانی نیروهای مسلح
 جناب آقای دکتر زاهدی - وزیر محترم علوم، تحقیقات و فناوری
 جناب آقای مفار هرنیدی - وزیر محترم فرهنگ و ارشاد اسلامی
 جناب آقای جهرمی - وزیر محترم کار و امور اجتماعی
 جناب آقای مصری - وزیر محترم رفاه و تأمین اجتماعی
 جناب آقای محمولی - وزیر محترم کشور
 جناب آقای سعیدی کیا - وزیر محترم مسکن و شهرسازی
 جناب آقای مهرابیان - وزیر محترم صنایع و معادن
 جناب آقای نوذری - وزیر محترم نفت
 جناب آقای فتح - وزیر محترم نیرو
 جناب آقای بهجانی - وزیر محترم راه و ترابری
 اعلام و ثبت



۱۴۷۴
مهرستان

مهر
بهرمن
۱۳۸۷/۱۱/۱۲

به منظور حفظ و ارتقای سلامت آحاد جامعه بویژه همکاران محترم آن نهاد/سازمان/وزارت،
 دستورالعمل کنترل سلامت غذای تعادل ترکیب غذایی در واحدهای غذاخوری دستگاه های اجرایی
 مشمول ماده ۱۶۰ قانون برنامه چهارم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران
 جهت استحضار و امر به اجرا در تمامی واحدها/واحدهای سازمانهای تابعه/واحدها و رده های تابعه
 به پیوست ارسال می گردد. دن

دکتر انگریزی
وزیر

آقای...
وزیر

جناب آقای دکتر امامی رضوی معاون محترم سلامت جهت اطلاع

شماره: ۲۰۱۳۱۳
تاریخ: ۱۳۸۷/۱۱/۱۸
پرینت

بسم تعالی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دفتر وزیر

مستاد آردی و دکترهای گرامی باد

جناب آقای / سرپرست دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی ...
جناب آقای دکتر امامی رفسوی - معاون محترم سلامت
جناب آقای دکتر دهناد - معاون محترم غذا و دارو
جناب آقای دکتر امین نو - معاون محترم امور مجلس
جناب آقای دکتر جلالی - معاون محترم توسعه مدیریت و منابع
جناب آقای دکتر ابراهیم متولیان - قائم مقام محترم وزیر امور اقتصادی و
بازرگانی و رئیس مرکز مدیریت و هماهنگی امور بازرگانی
جناب آقای دکتر حسن ابراهیمی - مدیر عامل محترم سازمان انتقال خون
ایران
جناب آقای دکتر سید محمد حسین مبرز - رئیس محترم انستیتو پاستور ایران
با احترام

بر اجرای مصوبه شورای عالی سلامت، دستور العمل کنترل سلامت غذا و
تعمیل ترکیب غذایی در واحدهای غذاخوری دستگاه های اجرایی مشمول
ماده ۱۱۰ قانون برنامه چهارم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری
اسلامی ایران جهت استحضار، دستور اقدام و نظارت بر حسن اجرا به پیوست
ارسال می گردد. بخت

دکتر انکری
[Signature]

[Signature]
۱۳۸۷/۱۱/۱۸

AP

بسمه تعالی

«دستورالعمل کنترل سلامت غذا و تعادل ترکیب غذایی در واحدهای غذاخوری دستگاههای اجرایی مشمول ماده ۱۶۰ قانون

برنامه چهارم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران در اجرای بند ۲ تصویب نامه

شماره ۱۲۰۱۹۷/ت/۳۷۹۶۹/ه مورخ ۱۳۸۶/۷/۲۸ هیات وزیران»

این دستورالعمل در راستای اجرای بند ۲ تصویب نامه شماره ۱۲۰۱۹۷/ت/۳۷۹۶۹/ه مورخ ۱۳۸۶/۷/۲۸ هیات

محترم وزیران به منظور تأمین، حفظ و ارتقاء سلامت کارکنان دستگاههای اجرایی بواسطه تأمین امنیت غذایی در ۲۴ ماده

۱۲ تبصره و ۳۵ بند تهیه گردید و از زمان ابلاغ لازم الاجراست.

ماده ۱ - معاونت های بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور و مراکز تابعه مسئولان ذیل

۳. اجرای مقررات و ضوابط این دستورالعمل می باشند.

ماده ۲ - معاونت های بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور و واحدهای تابعه موظفند

حداقل یک بازدید در هر فصل سال از مرکز طبخ، تهیه، توزیع و انبار مواد غذایی دستگاه های موضوع این دستورالعمل

داشته و ضمن آموزش مفاد این دستورالعمل در صورت مشاهده موارد تخلف برابر مقررات قانون مواد

خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی درمانی اقدام نمایند.

تبصره ۵ - دستگاه های موضوع این دستورالعمل عبارتند از کلیه وزارتخانه ها، مؤسسات و شرکتهای دولتی موضوع ماده

تبصره ۵ - دستگاه های موضوع این دستورالعمل عبارتند از کلیه وزارتخانه ها، مؤسسات و شرکتهای دولتی موضوع ماده

(۴) «قانون محاسبات عمومی کشور، مصوب ۱۳۶۶/۷/۱» و سایر شرکتهایی که بیش از پنجاه درصد (۵۰٪) سرمایه و

سهام آنها متغیر یا مشترکاً به وزارتخانه ها، مؤسسات دولتی و شرکتهای دولتی، به استثنای بانکها و مؤسسات اعتباری

و شرکتهای بیمه قانونی تعلق داشته باشند و همچنین شرکتهای و مؤسسات دولتی که شمول قوانین و مقررات عمومی به

آنها مستلزم نگر یا تصریح نام است از جمله: شرکت ملی نفت ایران و شرکتهای تابعه وابسته به وزارت نفت و

شرکتهای تابعه آنها، سازمان گسترش و نوسازی صنایع ایران و شرکتهای تابعه، سازمان توسعه و نوسازی معادن و

صنایع معدنی ایران و شرکتهای تابعه در موارد مربوط، مشمول مقررات این قانون می باشند.

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.

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، رپوش، 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 ۱۲ قانون مواد خورده‌ای آشامیدنی آرایشی و بهداشتی برای کلیه مراکز فوق الزامی است.
- ماده ۸ -** در طبع غذا از روغن مناسب با نشان استاندارد استفاده شود.
- تبصره ۱ -** در طبع غذا از روغن یا اسید چرب ترانس پائین 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 است.
- ماده ۹ -** برای جلوگیری از به هدر رفتن ویتامین ها؛ در تهیه انواع خورش ها مانند قورمه سبزی، خورش کدو و پادامجان مواد اولیه مورد استفاده مثل سبزی، کدو و پادامجان با روغن کم و به مدت کوتاه تفت داده شوند.
- ماده ۱۰ -** پوست و چربی مرغ قبل از طبع جدا شده و غلظها 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 قسمت های کباب بطور یکنواخت پخته و مغز پخت شود.
 - ۳ - برای پخت کباب از "حرارت غیر مستقیم" استفاده شود و کباب سوخته نباشد.
 - ۴ - در تهیه کباب از گوشت سالم و کم چربی گوسفند، گوساله یا گاو استفاده شود و از مخلوط کردن نمبه و چربیهای زائد و افزودنی های غیر مجاز خودداری گردد.
 - ۵ - در کنار غذا، کره حیوانی و یا گیاهی قرار داده نشود. در صورت درخواست مشتری معنی ندارد.
- ماده ۱۲ -** استفاده از ماست پاستوریزه کم چرب در کنار غذا بصورت روزانه ضروری است.
- ماده ۱۳ -** از نان های واجد بسته بندی سالم، دارای مجوز قانونی و ترجیحاً "نان حجیم و نیمه حجیم" استفاده شود.

ماده ۹۷- برای سرز نوشیدنی رعایت موارد زیر الزامی است:

- ۱- استفاده از انواع نوشابه های گازدار ممنوع است.
- ۲- از نوشیدنی های سالم مانند آب، دوغ پاستوریزه کم نمک بدون گاز استفاده شود.
- ۳- استفاده از نوشیدنی های دارای ارزش تغذیه ای مانند ماء الشعیر و دبستر بلامانع است.

ماده ۹۸- 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 جاری ید باشد.
- ۳- برای خیساندن پرنج می توان از نمک تصفیه شده فاقد ید استفاده نمود.
- ۴- نمک باید در ظروف در پسته با پوشش رنگی غیر قابل نفوذ در برابر نور نگهداری شود.
- ۵- نمک باید دارای پسته بندی سالم بوده و مواد ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی بر آن رعایت شده باشد.
- ۶- بر روی پسته های نمک خریداری شده باید عنوان نمک خوراکی و درجه خلوص حداقل ۹۹/۲ درصد قید شده باشد.
- ۷- در طبع غذا از حداقل مقدار نمک استفاده شود.

ماده ۹۹- حداقل هفته ای یک بار ماهی سالم با طبع مناسب (بخارپز، داخل فر، کبابی) همراه با سبزی های تازه سرو شود.

ماده ۱۰۰- در برنامه غذایی میوه و سبزی تازه به شرح زیر گنجانده شود:

- ۱- سبزی و صیفی تازه مانند کاهو، کلم، گل کلم، گوجه فرنگی و قلم سبز دلمه ای به صورت سالاد یا کنار غذا سرو شود.
- ۲- سبزی و صیفی پخته مانند هویج، چغندر، کدو، لوبیا سبز، قارچ، نخود فرنگی و ذرت در کنار غذا سرو شود.
- ۳- شستشو و گندزایی سبزی های خام جهت سرو کنار غذا و تهیه سالاد (یا رعایت مراحل سالم سازی سبزیجات) الزامی است.

۴- روزانه یک نوع میوه متناسب با فصل سرو شود.

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

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

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

ماده ۱۸- در صورت توزیع میان وعده از انواع 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 فاسدشدنی باید داخل یخچال و یا سردخانه بانمای کمتر از ۴ درجه نگهداری شود.

۴- مواد غذایی منجمد باید داخل فریزر و یا سردخانه با نمای 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 آرایشی و بهداشتی باشد.

۶- برای نگهداری انواع مواد غذایی از قفسه و ویترین و پالت یا حداقل ارتفاع ۱۴ سانتی متر و ترجیحاً از جنس

پلی اتیلن استفاده شود.

۷- سما و تهویه انبار باید مناسب باشد.

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

۹- مواد غذایی پخته شده نباید بیش از دو ساعت در نمای 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 از جمله با جنس پلاستیکی و فلزی زنگ زن

(حلب روغن) ممنوع است.

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

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

۱- انواع گوشت (نام، طپور و آبزیان) باید مورد تأیید سازمان دامپزشکی کشور باشد.

۲- ترجیحاً "از مواد اولیه بسته بندی شده که مفاد ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی را رعایت می

نمایند استفاده شود.

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

ماده ۳۱ - وایعدهای تأییدیه معاونت های بهداشتی حداقل هر ۶ ماه یکبار از غذاهای تهیه شده مراکز موضوع این

دستورالعمل 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 ۳۲ - تجهیزات تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در مراکز فوق باید سالم بوده و مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان

و آموزش پزشکی باشد.

تبصره ۱ - در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف برای سرو غذای گرم، از ظروف با پایه گیاهی (نشاسته

نرت 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 استیل

جهت پخت و پز و نگهداری و از ظروف چینی، یلور و استیل برای سرو غذا استفاده شود.

تبصره ۳ - از ظروف مسی و یا هر نوع ظروفی که مورد تأیید 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 ۳۳ - دستگاههای موضوع این دستورالعمل با توجه به نیاز و تقاضای پرسنل نسبت به توزیع غذای رژیمی

و نیم پرس اقدام نمایند.

ماده ۳۴ - دستگاههای موضوع این دستورالعمل باید حداقل در نوع غذا در هر وعده برای سرو داشته باشند.

تبصره: حداقل یک نوع از غذا های سرو شده غیر سرخ کردنی باشد.

دکتر لنگرانی

وزیر

