

" 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 بمنظور 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 مسئول 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 مرکزطبخ، 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 - دستگاه های موضوع این دستورالعمل عبارتند از کلیه وزارتخانه ها، مؤسسات و شرکتهای دولتی موضوع ماده (۴) «قانون محاسبات عمومی کشور، مصوب ۱۳۶۶/۶/۱» و سایر شرکتهایی که بیش از پنجاه درصد (۵۰٪) سرمایه و سهام آنها منفرداً 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 ذکر 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.

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 اجرائی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی برای کلیه مراکز فوق الزامی است.

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

تبصره ۱ - در طبخ غذا از روغن با 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 بادمجان مواد اولیه مورد استفاده مثل سبزی، کدو و بادمجان با روغن کم و به مدت کوتاه تفت داده شوند.

ماده ۱۰ - پوست و چربی مرغ قبل از طبخ جدا شده 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 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 گاواستفاده شود و از مخلوط کردن دنبه 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 منعی 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 ۱۴ - برای سرو 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 دلستر بلامانع 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 می توان از نمک تصفیه شده فاقد ید استفاده نمود .

۴- نمک باید در ظروف 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 درصد 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 سرو شود.

ماده ۱۷ - 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 فلفل 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 گندزدایی سبزی های خام جهت سرو کنار غذا و تهیه سالاد (با 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 .

۶ - 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 دارای 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 بادمای 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 اجرائی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی باشد.

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

۷ - دما 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 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 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 (دام، طیور 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 ۲۱ - واحدهای تابعه 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 ۲۲ - 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، بلور 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 ۲۳ - دستگاههای موضوع این دستورالعمل با توجه به نیاز و تقاضای پرسنل نسبت به توزیع غذای رژیمی و نیم پرس اقدام نمایند.

ماده ۲۴ - دستگاههای موضوع این دستورالعمل باید حداقل دو نوع غذا در هر وعده برای سرو داشته باشند.

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

دکتر لنکرانی

وزیر