

شماره: ۱۱، ۱۹۱۸
تاریخ: ۱۴، ۸، ۹۶
پوست:

دانشگاه آزاد اسلامی



سازمان مرکزی

پرستاری

بخشنامه: به رؤسای واحدهای مرکز استان (دبیران هیأت های امنای استانها) ، واحدهای علوم تحقیقات تهران و نجف آباد ، رؤسای واحدها ، مراکز آموزشی و سازمان سماء دانشگاه آزاد اسلامی

موضوع: استاندارد نگهداری مواد غذایی

نظر به اینکه ایجاد شرایط مناسب نگهداری مواد غذایی از ضروریات در امر سالم نگهداشتن مواد اولیه برای تغذیه دانشجویان عزیز می باشد. بخشنامه استاندارد نگهداری مواد غذایی به شرح ذیل ابلاغ می گردد. کلیه واحدها و مراکز دانشگاهی بایستی با رعایت نکات ذیل نسبت به نگهداری مواد غذایی در شرایط مناسب انبارداری اهتمام ورزند و از فاسد شدن یا از بین رفتن این مواد جلوگیری نمایند.

الف) استاندارد نگهداری مواد غذایی :

۱) گوشت و مواد پروتئینی

- در صورت استفاده از گوشتهای بسته بندی شده به مجوز بسته بندی سازمان دامپزشکی کشور روی برچسب آن و همچنین تاریخ بسته بندی و انقضاء آن کاملاً دقت شود.
- گوشت مصرفی گرم باید دارای مهر دامپزشکی و گوشت مصرفی منجمد باید دارای تاریخ مصرف باشد.
- قطعه های گوشت باید دارای پوشش بدون منفذ باشد.
- حداکثر مدت نگهداری گوشت بسته بندی شده در دمای ۱۵- تا ۱۸- درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۹۵ تا ۱۰۰ درصد حدود ۸ ماه باشد.
- حداکثر مدت نگهداری گوشت چرخ کرده در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد ۳ ماه و در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد ۱۲ ساعت می باشد.
- حداکثر مدت نگهداری مرغ مصرفی در دمای ۱ تا ۲ درجه سانتیگراد ۳ روز و دمای ۱۵- درجه سانتیگراد ۲ ماه می باشد.
- مرغ مصرفی ترجیحاً کشتار روز باشد زیرا استفاده از مرغ کشتار روز طعم ، پخت و کیفیت غذا را بالا می برد.
- گوشت مرغ خریداری شده ابتدا از نظر کیفی توسط کارشناس تغذیه و بهداشت محیط بررسی شود .
- کلیه مواد پروتئینی که از سردخانه های زیرصفر خارج می شوند پس از خروج از انجماد مجدداً به سردخانه زیرصفر بازگردانده نشود .

نشانی: تهران، انتهای بزرگراه شهید ستاری (شمال)، میدان دانشگاه، بلوار شهناز، حصارک، سازمان مرکزی دانشگاه آزاد اسلامی کدپستی ۱۴۷۷۸۹۳۸۵۵
پیگیری مکاتبات و دریافت پاسخ سوالات منداول از طریق سامانه تلفن گویای ۴۷۴۸ و یا صفحه پاسخگو در سایت iau.ac.ir

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده / مهر و امضاء مجاز و تعهد آور شرکت

شماره: ۱۱،۱۹۱۸
تاریخ: ۹۶،۸،۱۴
پوست:

دانشگاه آزاد اسلامی



سازمان مرکزی

۲) برنج و حبوبات :

- انبار بایستی خشک و عاری از رطوبت و دارای تهویه متناسب با ظرفیت باشد. دمای هوای انبار بایستی حدود ۴/۴ درجه سانتیگراد باشد.
- کیسه های برنج در روی پالتها قرار داده شود. تا جریان مناسب هوا وجود داشته باشد.
- حبوبات بایستی در ظروف گالوانیزه دربدار نگهداری شود.

۳) روغن :

- انبار بایستی خشک و عاری از رطوبت و دارای تهویه متناسب با ظرفیت انبار باشد.
- روغن (بخصوص روغنهای مایع) دور از نور باشد.
- حلیهای روغن بدون هیچ منفذی جهت عبور هوا باشد.
- از هر دو نوع روغن مایع معمولی و مخصوص سرخ کردن برای مصارف مربوطه خریداری شود.

ب) استاندارد انبار و سردخانه :

۱) استاندارد انبار:

- انبار مواد غذایی طبق استاندارد ملی بایستی نزدیک سالتن پخت بوده و کلیه مواد غذایی مورد نیاز باید بصورت روزانه و طبق اصول صحیح انبارداری در انبار ذخیره گردد.
- انبار باید از نور کافی برخوردار باشد و لیکن از تابش نور مستقیم خورشید به مواد غذایی موجود در انبار بخصوص مواد حساس به نور جلوگیری شود.
- هوای داخل انبار مواد غذایی بایستی بطور کامل تهویه شده و خشک و خنک باشد و درجه حرارت آن از ۱۵ درجه سانتیگراد تجاوز ننماید. دمای انبار توسط انباردار و بوسیله ترمومتر کنترل شود. همچنین هوای انبار باید فاقد هرگونه بو و رطوبت زیاد باشد.
- دیوارهای انبار مواد غذایی می بایستی مقاوم، قابل شستشو و پوشیده از کاشی یا سرامیک باشد. کف انبار نیز باید از موادی مانند سنگ، سرامیک یا موزائیک پوشیده شده که قابل شستشو باشد. سقف انبار نیز می بایستی حاوی رنگ روغنی روشن باشد.

شماره: ۱۱، ۱۹۱۸
تاریخ: ۱۴، ۸، ۹۶
پرست:

دانشگاه آزاد اسلامی



سازمان مرکزی

- قفسه بندی در انبار مواد غذایی می بایستی بگونه ای باشد که به راحتی بتوان از میان آنها عبور و مرور نموده و حمل و نقل کالا به آسانی صورت پذیرد. قفسه های مورد استفاده می بایستی از جنس فلزی یا پلاستیک بوده و از کف انبار به فاصله ۲۵-۴۰ سانتیمتر، از دیوار ۳۰ سانتیمتر و از جنس فلزی یا پلاستیک باشد.

- در و بجره انبار مواد غذایی می بایستی مجهز به توری باشد و درب ها بصورت خود به خود بسته شوند.

- چیدمان مواد غذایی در انبار مربوطه بایستی براساس استاندارد FIFO صورت پذیرد یعنی انباردار موظف است جهت افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی (shelf life) مواد غذایی را که ابتدا وارد انبار مواد غذایی می شوند زودتر از بقیه مواد غذایی از انبار خارج نماید. به عبارتی دیگر می بایستی به تاریخ تولید و انقضاء مواد غذایی توجه کافی شود.

۲) استاندارد سردخانه:

- استفاده از سرما یکی از روشهای نگهداری مواد غذایی می باشد. در نتیجه جهت نیل به این هدف بایستی کلیه سردخانه های مواد غذایی منطبق با استانداردهای مربوطه باشند.

- دمای سردخانه های زیرصفر جهت ذخیره مواد پروتئینی منجمد با برودت ۱۸- درجه سانتیگراد باشد. و همچنین دمای سردخانه های بالای صفر جهت ذخیره میوه جات، سبزیجات خام از قبیل سیب زمینی، پیاز، هویج و ... و همچنین لسیات با برودت ۴ الی ۷ درجه سانتیگراد باشد.

- سردخانه می بایستی از نور کافی و مناسب برخوردار باشد و لیکن از تابش مستقیم نور خورشید به داخل سردخانه جلوگیری شود.

- دمای سردخانه می بایستی از خارج قابل کنترل بوده و مسئول فنی سردخانه باید از سالم بودن دستگاه برودتی اطمینان کامل داشته باشد.

- کف، دیوار و سقف سردخانه می بایستی قابل تستشو باشد.

- سردخانه می بایستی با پالتهای مخصوص قفسه بندی گردد و از قرار گرفتن مواد غذایی در کف سردخانه جلوگیری شود همچنین پس از قرار گرفتن بر روی پالتهای و قفسه ها از دیوار فاصله داشته باشند.

- جهت ورود به سردخانه و جهت جلوگیری از انتقال آلودگی از سایر قسمتها به داخل سردخانه از کفش مخصوص می بایستی استفاده نمود.

- در سردخانه غذای خام و مواد اولیه می بایستی از غذای پخته شده به صورت جدا از هم قرار گیرند.

- بهمنظور تامین گردش هوا در داخل سردخانه فاصله پالت ها از دیوار می بایستی حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد و جهت جلوگیری از ریزش ضایعات بر فک حاصل از تجهیزات سرما و همچنین دسترسی آسان مسئول فنی به تجهیزات سرمازا در زیر تجهیزات مذکور نباید کالایی چیده شود.

نشانی: تهران، انتهای بزرگراه شهید ستاری (شمال)، میدان دانشکده، بلوار شهدای حصارک، سازمان مرکزی دانشگاه آزاد اسلامی کد پستی ۱۴۷۷۸۹۳۸۵۵
پیکری مکاتبات و دریافت پاسخ سوالات مندرج از طریق سامانه تلفن گویای ۴۷۴۸ و یا صفحه پاسخگو در سایت iau.ac.ir

نام و نام خانوادگی پیشنهاد دهنده / مهر و امضاء مجاز و تعهد اور نشر

شماره: ۱۱, ۱۹۱۸
تاریخ: ۱۴, ۸, ۹۶
پوست:

دانشگاه آزاد اسلامی



سازمان مرکزی

- استفاده از سیستم FIFO (first in- first on) در سردخانه های مواد غذایی نیز ضروری است.
مسئول فنی سردخانه موظف است از مواد غذایی که زودتر به محیط سردخانه وارد می شوند به عنوان اولین خروجی از سردخانه استفاده نماید و همواره تاریخ تولید و انقضاء را مدنظر قرار دهد.
- سردخانه مواد غذایی می بایستی مجهز به برق اضطراری می باشد.
- میزان مواد غذایی ورودی به سردخانه می بایستی با حجم ظرفیت سردخانه متناسب باشد تا مدت زمان نگهداری (shelf life) آنها افزایش یابد.
این تجهیزات و استانداردها بایستی به صورت منظم و دوره ای مورد بازرسی و کنترل قرار گیرد تا هرگونه نقص و خرابی دستگاه های برودتی به موقع برطرف گردد تا موجب فساد مواد غذایی موجود در انبارها و سردخانه ها نگردد.
مسئولیت نظارت بر اجرای این بخشنامه بر عهده رؤسای واحدهای دانشگاهی و رئیس هیات امنای استانی می باشد.
این بخشنامه در تاریخ / / به تایید ریاست محترم دانشگاه رسیده است .

دکتر ابراهیم کلانتری
معاون دانشجویی و فرهنگی دانشگاه