



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی
شیراز

معاونت غذا و دارو

مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

مرکز اطلاع رسانی غذا، آرایشی و بهداشتی

تلفن: ۰۹۶۴۶ و ۰۳۵۱-۷۲۶۴۶۴۴

تلفن و پیامگیر مدیریت: ۷۲۶۴۶۴۴-۷۲۵۶۷۸۲

آدرس سایت: www.ssu.ac.ir/yazddo

آشنایی با مواد غذایی نامناسب

و مناسب در بازار و مقایسه آنها:

✓ Iso22000
✓ HACCP



۵- محصول حین و بعد از تولید آزمون شده و در صورت تایید مسئول فنی به بازار عرضه می شود.
۶- خطوط تولید بسته بندی مرتب شستشو و ضدعفونی می شوند.

۷- کارکنانی که در آماده سازی مواد غذایی دخالت می کنند، دارای کارت تندرستی معتبر می باشند.

۸- چون محصول بسته بندی شده دارای نشانه گذاری است در صورت ایجاد مشکل برای مصرف کننده، امکان شناسایی و ردیابی مسئولین خاطی وجود دارد.



محاسن مواد غذایی تولید شده در کارخانه های غذایی دارای پروانه ساخت محصول از وزارت بهداشت:

۱- ارا بودن انواع پروانه های اطمینان بخش به مصرف کنندگان.
۲- نظارت مستمر و دائمی سازمانهای بهداشتی بر کلیه عمل تولید محصولات (مواد اولیه، فرآوری و محصول)
۳- رعایت حقوق مصرف کنندگان
۴- مجهز بودن کارخانه ها به آزمایشگاه کنترل کیفی و بودن مسئول فنی با رشته تحصیلی مرتبط.



تعریف مواد غذایی مناسب در هنگام خرید:

مواد غذایی دارای بسته بندی مناسب که بر روی آنها مشخصات ذیل درج گردیده باشد که در این میان توجه به پروانه ساخت محصول (جهت محصولات تولید داخل کشور) و یا مجوز ورود از وزارت بهداشت (جهت محصولات تولید خارج از کشور) و نیز تاریخ تولید و انقضای مناسب ضروری می باشد.

- ۱- شماره پروانه ساخت
- ۲- تاریخ تولید و انقضاء مصرف
- ۳- نام محصول
- ۴- نام تجاری محصول
- ۵- مواد تشکیل دهنده
- ۶- نام و نشانی تولید کننده
- ۷- وزن خالص محتوا
- ۸- سری ساخت



نام مصرف:	تاریخ تولید:
تاریخ انقضاء:	سری ساخت:
شماره مجوز واردات از وزارت بهداشت:	کشور سازنده:
شرکت سازنده:	طریقه مصرف:



تعریف مواد غذایی نامناسب در هنگام خرید:

مواد غذایی فله ای بدون بسته بندی و یا دارای بسته بندی ولی فاقد مشخصات فوق به طور کلی نامناسب هستند. همچنین مواد غذایی که فاقد پروانه ساخت محصول و یا مجوز ورود بوده و یا تاریخ مصرف آنها منقضی گشته باشد نیز در این گروه طبقه بندی می شوند. بنابراین این گروه مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نمی باشند.



پاک آوری:

یک خریدار حتماً باید به وضعیت نگهداری و توزیع مواد غذایی در هنگام خرید دقت های لازم را بعمل آورد چه بسا محصولی که مطابق با تعاریف بالا مناسب جهت خرید تشخیص داده شود ولی به دلیل نگهداری و توزیع نامطلوب جهت مصرف مناسب نیست.



معایب مواد غذایی فله ای بدون بسته بندی:

- ۱- دارای پروانه ساخت محصول از وزارت بهداشت و بندی مناسب نیستند.
- ۲- تولید کنندگان آنها اغلب اصول بهداشتی را رعایت نکنند و هیچ گونه کنترلی روی مواد اولیه و محصول ندارند.
- ۳- در صورت ایجاد مشکل برای مصرف کننده، پیگیری قانونی امکان پذیر نیست.
- ۴- ممکن است در شرایط کاملاً غیر بهداشتی تولید شود.
- ۵- به دلیل نداشتن بسته بندی در معرض آلودگی ثانویه قرار دارند.

