



سیزدهمین جلسه کارگروه تخصصی صنایع غذایی انجمن مدیریت کیفیت ایران

مورخ ۹۲/۱۰/۱۸ ساعت ۱۴ الی ۱۶

مکان: دبیرخانه انجمن مدیریت کیفیت ایران

خانم ها: خاکنژاد (بورس کالای ایران)، الناز خالق خواه (شرکت شکلی)، شیرین هداوندخانی (پارس مینو)، معصومه شرعی (کیک و کلوچه شاهپور) نادیا ذهابیان (انجمن مهندسی کیفیت مازندران)، مهتاب بلقدر (صنایع غذایی کامبیز)، رویانوربخش (پژوهشگاه استاندارد)

آقایان: دکتر دبیریان (صنایع شیر ایران)، دکتر سید یعقوبی (گروه صنعتی زرماکارون)، روزبه معتمد (سولیکو)، امیر حیدری (انجمن مدیریت کیفیت ایران) روزبه اعتماد (انجمن همگن غذایی مازندران)، علی اسلامی (پگاه گیلان)، بهرام حسین زاده (کاله آمل)

- در ابتدا آقای دکتر دبیریان، رئیس کارگروه صنایع غذایی انجمن ضمن خوش آمدگویی و معرفی سرکارخانم بلقدر (نماینده شرکت کامبیز) عضو جدید در کارگروه غذایی انجمن و همچنین حضور دبیر انجمن صنایع همگن غذایی مازندران در جلسه کارگروه صنایع غذایی مازندران گزارشی از روند اجرای فعالیتهای برگزاری کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا، در خصوص جلسات کمیته علمی مبنی بر تعیین سخنرانان، اعضاء هیات علمی و تیم داوری مقالات، کلرگاه های آموزشی و مسائل مربوط به کمیته اجرایی در خصوص اسپانسر، ثبت نام، نمایشگاه و... ارائه نمودند.

- در ادامه آقای دکتر دبیریان موضوع جلسه که مربوط به بازنگری "بررسی دستورالعمل ضوابط نشانه گذاری و الزامات برچسب گذاری" مطرح نمودند و با مروری بر محتوای آخرین دستورالعمل به برخی مشکلات آن نامه ارسالی از طرف انجمن به اداره نظارت سازمان غذا و دارو اشاره نمودند و نظر بر این موضوع داشتند که بهترین وضعیت این می باشد که سازمان غذا و دارو تا پایان شهریور سال ۹۳ فرصت بدهد و بعد از اصلاح این ضوابط موضوع اجباری شدن مطرح گردد و اینکه در جدول ۴ آیتم اصلی برای تمام محصولات قید گردد و نسبت به هر دسته از محصولات ۲ آیتم تخصصی در جدول مربوطه در نظر گرفته شود.

➤ در ادامه هر یک از اعضاء نقطه نظرات خود را در خصوص مشکلات دستورالعمل ضوابط برچسب گذاری بیان نمودند:

- سرکارخانم شرعی: باید در تدوین ضوابط مذکور در سازمان استاندارد از کارشناسان خبره استفاده گردد و همچنین با تفکیک و تخصصی شدن جداول مخالف می باشند.

- آقای اسلامی: ایشان معتقد بودند قبل از اینگونه اطلاع رسانی در روی بسته بندی محصولات انجام گیرد باید برای مصرف کننده فرهنگ سازی انجام پذیرد تا از این مورد آیتم های تخصصی مطلع گردند.

- آقای دکتر سید یعقوبی: پیشنهادات خود را بشرح ذیل مطرح نمودند:

- ✓ تفکیک جداول ارزش غذایی بر حسب یک الگوی مشخص در خصوص گروه های مختلف غذایی (غلات - لبنیات - گوشت - کمپوت و کنسرو و...) جهت درج موارد معین و حذف موارد غیرضروری و جاگیر جهت اطلاع رسانی.
- ✓ فرمت نهایی جدول ارزش غذایی جهت درج بر روی سلفون ها و صدور تأیید نهایی به کارخانجات (از سال ۹۰ و پس از اعلام رسمی از سوی معاونت غذا و دارو متاسفانه ۲ مرتبه دیگر این فرمت تجدیدنظر گردید).
- ✓ در صفحه ۴۳ دستورالعمل برچسب گذاری مربوط به بند ۸-۱-۱۱ قید شده است که ارزش کالری بر حسب ۲۰۰۰ کیلوکالری باید باشد در صورتیکه در منابع خارجی و به ویژه سایت معتبر nutritiondata.com مقدار انرژی بر حسب ۲۰۰۰ کالری ذکر شده است که لازم است آن معاونت محترم در این خصوص رفع ابهام نمایند.
- ✓ در خصوص تذکر ۴ صفحه ۴۳ عبارت مفهوم نیست که لازم است در این خصوص توضیح داده شود.
- ✓ برخی موارد در این دستورالعمل شبیهاتی در بر داشت از جمله اینکه حذف برخی آیتم ها همچون پروتئین، چربی، کربوهیدرات و... برای آب های آشامیدنی بلامانع است در صورتیکه در محصول ماکارونی که هیچ گونه چربی ترانس و قندی وجود ندارد الزامیست!

دبیرخانه انجمن مدیریت کیفیت ایران

آدرس: خیابان ولی عصر - بعد از خیابان مطهری - ابتدای خیابان ابن سینا - پلاک - طبقه ۲ - تلفن ۸۸۱۰۱۱۹۲

- خانم نور بخش: اظهار داشتند که جدول تغذیه ای که بر روی محصولات برای محاسبه میزان کالری دریافتی و آیتم های تغذیه ای دیگر برای مصرف کننده اصولی نمی باشد زیرا فرد در طول روز قسمت اعظمی مواد خوراکی غیر فرآوری شده مصرف می کند و این جدول شاید خیلی کمکی برای مصرف کننده در محاسبه موارد ذکر شده نداشته باشد .

- آقای معتمد: گزارش آماری در محصولات گوشتی قابل اجرا نمی باشد زیرا مواد اولیه دریافتی متغییر می باشد و در بعضی از محصولات مانند سوسیس انگشتی امکان چاپ این اطلاعات نیست و باید بر روی بسته بندی نهایی صورت گیرد و به دست فروشنده می رسد، که مصرف کننده آن بسته بندی را به هیچ صورت نمی بیند.

- آقای حسین زاده: ایشان در خصوص الزامات لیبلینگ برای فرآورده های غذایی در ضابطه سازمان غذا، ضمن مفید دانستن این ضابطه آن را خالی از ایراد ندیدند و بر این نکته اصرار داشتند که تا حل ریشه ای مشکلات در ضابطه نباید آن را اجباری اعلام نمود، از مهمترین ایرادات وارده بر این ضابطه ترجمه غلط یکی از ستونها در جدول ارزش غذایی اجباری دانستند که قطعاً پس از اصلاح آن دوباره صنعت مجبور به تغییر آن است. همچنین به لزوم درج نام محصول مطابق پروانه ساخت، دخالت بهداشت در اندازه، محتوا، نحوه چینش و طراحی و حتی حذف برخی از آیتمها مانند لوگوهای سازمانهای نظارتی اشاره داشتند. در ادامه ایشان اظهار داشتند این ضابطه در شکل حاوی اطلاعات مفیدی است علی الخصوص در بیان ادعاهای تغذیه ای و هدایت مشتری در انتخاب آگاهانه محصول و اما الزام بر اجرای بند های آن مشکلاتی را برای صنعت به همراه داشته است.

❖ پس از بحث و بررسی میان اعضاء کارگروه نکاتی به شرح زیر جمع بندی گردید و مقرر شد طی نامه ای به

اداره نظارت سازمان غذا و دارو ارائه گردد:

- ۱ - آیتم های تخصصی از طرف انجمن های صنفی اعلام گردد. (در هر صنعت موارد مهم جهت درج در جداول مشخص شود)
- ۲ - در بسته بندی های کمتر از ۲۰۰ الی ۲۵۰ گرم لیبل کارایی ندارد. بدلیل اینکه برای مصرف کننده قابل رویت نیست .
- ۳ - حداقل تا پایان شهریور ۹۳ اجباری بودن دستورالعمل حذف گردد تا طی بررسی میدانی توسط انجمن های صنفی بتوان این ضابطه را بررسی و اجرا نمود.
- ۴ - بین سازمان های نظارتی و سازمان استاندارد برای بررسی ضوابط برجسب گذاری هماهنگی برقرار گردد .

❖ در خاتمه ۴ کارگاه آموزشی طی چهار فصل در سال ۱۳۹۳ برای برگزاری نهایی و مصوب گردید:

- ۱ - ضوابط برجسب گذاری و لیبلینگ
- ۲ - کنترل آلاینده ها در مواد غذایی توسط خانم مهندس نوربخش
- ۳ - نکات کلیدی در مستندسازی ایزو ۲۲۰۰۰ توسط مهندس مدرس صادقی
- ۴ - اشتباهات رایج در بکارگیری تکنیک های مهندسی کیفیت در صنایع غذایی ایران توسط دکتر عباس سقایی