



چهاردهمین جلسه کارگروه تخصصی صنایع غذایی انجمن مدیریت کیفیت ایران

مورخ ۹۳/۰۳/۱۷ ساعت ۱۴ الی ۱۶

مکان: دبیرخانه انجمن مدیریت کیفیت ایران

خانم ها: خاکنژاد (بورس کالای ایران)، الناز خالق خواه (شرکت شکلی)، مهتاب بلقدر (صنایع غذایی کامبیز)، فرشته کلانتری (پگاه زنجان)، مرجان کاشانی (اس جی اس)

آقایان: دکتر دبیریان (صنایع شیر ایران)، بهرام حسین زاده (کاله آمل)، دکتر سید یعقوبی (زرما کارون)، روزبه معتمد (سولیکو)، امیر حیدری (انجمن مدیریت کیفیت ایران) سهیل توکلی (کارخانجات قند قزوین)، دکتر نقوی (انجمن کیفیت مازندران)

- در ابتدا آقای دکتر دبیریان، رئیس کارگروه صنایع غذایی انجمن ضمن خوش آمدگویی به اعضا کارگروه صنایع غذایی، گزارشی از نحوه اجرای برگزاری نخستین کنفرانس توسعه کیفیت در سلامت غذا که در تاریخ ۲ و ۳ اردیبهشت ۹۳ انجام شد ارائه نمودند و از اعضا در خصوص همکاری و کمک در برپایی باشکوه کنفرانس قدردانی و تشکر کردند.

- در ادامه آقای دکتر دبیریان مطرح نمودند که دوره آموزشی با عنوان "ضوابط نشانه گذاری و الزامات برچسب گذاری" که در تاریخ ۲۶ خرداد در محل صنایع شیر ایران برگزار می شود و سرکارخانم فولادی مقدم استاد دوره مزبور هستند لذا اعضای کارگروه انجمن هم می توانند در این دوره بصورت رایگان حضور داشته باشند.

شایان ذکر است که سهمیه انجمن مدیریت کیفیت ایران ۱۰ نفر می باشد که اعضا حداکثر تا ۲۴ خرداد باید اعلام حضور نمایند.

- در ادامه مطابق با دستور جلسه "اولویت کاهش درصد چربی و نمک در مواد غذایی" که از سوی کارگروه کارشناسی در انستیتو تحقیقات تغذیه ای صنایع غذایی کشور در حال پیگیری است در خصوص راه کارهای عملی کاهش میزان نمک و چربی در محصولات غذایی اعضای کارگروه پس از بحث و بررسی به این نتیجه رسیدند که کارخانجات تولید کننده ضمن رعایت استفاده از نمک و میزان چربی مورد نظر در محصولات غذایی تمایل زیادی به حذف نمک و درصد چربی اعلام شده مجدد نخواهند داشت لذا باید بستر فرهنگ سازی کاهش مصرف نمک و چربی در مصرف خانوار ایجاد گردد.

موارد بحث و بررسی شده اعضا به شرح ذیل می باشد:

۱- ابتدا باید سرانه مصرف افراد از گروه های غذایی مختلف و میزان نمک و چربی که از گروه های غذایی بدست می آید مشخص شود و سپس در خصوص کاهش استفاده از این ترکیبات در فرمولاسیون آن بحث شود. مثلاً فرآورده های بر پایه غلات مانند نان، برنج و ماکارونی که بیش از ۵۰ درصد رژیم غذایی ما را تشکیل می دهد پس بیشترین دریافت نمک نیز از این گروه های غذایی است.

۲- بیشترین دریافت چربی و نمک از غذاهای خانگی و مصارف خانگی است. مثلاً چربی که طی تولید غذاهایی مانند قیمة یا قرمه سبزی یا آبگوشت به بدن می رسند و یا نمکی که طی مصرف میوه یا سایر مصارف خانگی به بدن می رسد به مراتب بیشتر از سایر انواع فرآورده های کارخانه ای است

۳- در مورد جایگزین های چربی و نمک در فرمولاسیون های غذایی نیز بحث و تبادل نظر شد.

۴- در خصوص کیفیت نمک و استفاده از نمک تصفیه شده و بهداشتی مواردی مطرح شده است.

۵- با توجه به ایجاد عادت غذایی به نمک و چربی در دوران کودکی بایستی فرهنگ سازی تغذیه ای از کودکی و مقاطع ابتدایی با درج مباحث درسی در این خصوص انجام شود.

۶- در مصرف نمک و روغن در تنقلات و اسنک ها کنترل بیشتری انجام شده و مصرف نمک در این فرآورده ها محدود تر شود و استانداردهای لازم تدوین شود و پیشنهاد گردید تبلیغات تلویزیونی غذاها و اسنک های سرشار از نمک و روغن نامناسب باید تا حد امکان محدود یا متوقف شود.

۷- استفاده از نمک های جایگزین

- مقرر گردید اعضای کارگروه نقطه نظریات خود را جهت موارد و مشکلات استقرار سیستم های کیفیت در کارخانه های مربوطه حداکثر تا پایان خرداد ماه اعلام نمایند.

دبیرخانه انجمن مدیریت کیفیت ایران

آدرس: خیابان ولی عصر - بعد از خیابان مطهری - ابتدای خیابان ابن سینا - پلاک ۴ - طبقه ۲ - تلفن ۸۸۱۰۱۱۹۲



دبیرخانه انجمن مدیریت کیفیت ایران

آدرس: خیابان ولی عصر - بعد از خیابان مطهری - ابتدای خیابان ابن سینا - پلاک ۴ - طبقه ۲ - تلفن ۸۸۱۰۱۱۹۲