



حاضرین: خانم ها: مهندس خاکنژاد (کارشناس ارشد استاندارد)، دکتر مریم رضائیان (دانشگاه تهران)، مهندس غضنفری (سازمان غذا و دارو)، دکتر فلاحی (فراورده های گوشتی رباط)، مهندس خالق خواه (شرکت شکلی)، مهندس رفیعی (شرکت صفادشت مطهر)، مهندس حیدرزاده (شرکت شکلی)، مهندس عندهلیب (کلا آمل)، مهندس داداشی (مجمع گوشتی اسدی گرگان)
آقایان: دکتر دبیریان (صنایع شیر ایران)، مهندس برانندگان (پژوهشگاه استاندارد)، مهندس فرخی (سازمان استاندارد)، مهندس بادامچی (سازمان استاندارد)، دکتر رضوی (سازمان غذا و دارو)، دکتر سیدیعقوبی (زرماکارون)، مهندس فلاح (سولیکو)، مهندس معتمد (سولیکو)، مهندس مدرس صادقی (آرم سرت)، مهندس آدابی (سقزسازی کردستان) و امیر حیدری (انجمن مدیریت کیفیت ایران)

جلسه با حضور صاحب نظران و متخصصین صنعت گوشت و لبنیات کشور در خصوص بررسی درخواست های تجدید نظر و اصلاحیه ۳ استاندارد ملی به تاریخ ۱۱ آذر ۹۳ در محل انجمن مدیریت کیفیت ایران برگزار گردید .

۱- بررسی درخواست تجدید نظر استاندارد ملی ژامبون به شماره ۵۷۵۳

۲- بررسی درخواست تجدید نظر استاندارد ملی شیرخشک به شماره ۲۰۱۲

۳- بررسی درخواست اصلاحیه استاندارد ملی خامه های طعم دار

❖ در ابتدا آقای دکتر شهیار دبیریان رئیس کارگروه صنایع غذایی انجمن مدیریت کیفیت ایران ضمن خوش آمد گویی ضمن تشریح برگزاری برنامه های آموزشی توسط کارگروه صنایع غذایی نسبت به معرفی دوره ی تضمین کیفیت کاربردی در صنایع غذایی (با گرایش محصول سالم و ایمن) و سرفصل ها و همچنین شرایط شرکت در دوره را که در تاریخ اول و دوم بهمن ماه ۱۳۹۳ در محل انجمن مدیریت کیفیت ایران برگزار می گردد پرداختند.
❖ آقای دکتر دبیریان موضوع انتخاب دبیر جلسات را مطرح کردند و درخواست نمودند هر یک از حاضرین تمایل به قبول این مسئولیت را دارند اعلام فرمایند که در نهایت به پیشنهاد آقای دکتر دبیریان و بر اساس اکثریت آراء سرکار خانم خاک نژاد کارشناس استاندارد و مشاور شرکت بورس کالای ایران به عنوان دبیر کارگروه صنایع غذایی انجمن مدیریت کیفیت ایران انتخاب گردیدند.

❖ درخواست اتاق بازرگانی صنایع ، معادن و کشاورزی شیراز مبنی بر تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۷۵۳ تحت عنوان ویژگی ها و روش های آزمون ژامبون مطرح گردید ، موارد پیشنهادی در درصد گوشت ، چربی تام، خاکستر ، میزان نمک و PH توسط اعضا کارگروه مورد بحث و بررسی قرار گرفت و هر کدام از نظر علمی جهت قبول و یا رد مسئله دلائلی مطرح نمودند در نهایت اعضاء حاضر در جلسه با تجدید نظر مخالفت نمودند و مقرر گردید پس از اعلام نظر کارشناسان وزارت بهداشت در خواست اصلاحیه به منظور اضافه نمودن بند تشخیص بافت های غیر مجاز مطابق با استاندارد ۶۱۰۳ و درخواست اضافه نمودن درصد گوشت بالاتر از ۹۰ درصد به جدول گروه بندی و ویژگی های شیمیایی ژامبون انجام شود .

❖ درخواست اتاق بازرگانی صنایع ، معادن و کشاورزی شیراز مبنی بر تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۲۰۱۲ تحت عنوان ویژگی های شیر خشک مطرح گردید و موارد پیشنهادی تغییر در بند اصطلاحات و تعاریف ، فعالیت فسفاتاز و درصد خاکستر و ... مورد بحث و بررسی قرار گرفت . اعضاء کارگروه از نظر علمی جهت قبول و یا رد مسئله دلائلی مطرح نمودند در نهایت اعضاء حاضر در جلسه با تجدید نظر مخالفت نمودند و مقرر گردید پس از اعلام نظر کارشناسان وزارت بهداشت در خواست اصلاحیه جهت حذف باقیمانده آفت کش ها و میزان ملامین انجام

شود

❖ درخواست اصلاحیه خانم خاک نژاد دبیر استاندارد مبنی بر اصلاح استاندارد ملی ایران به شماره ۱۳۶۳۵ تحت عنوان ویژگی های خامه طعم دار پاستوریزه و فرآ دم (UHT) مطرح گردید ، موارد پیشنهادی میزان اسیدیته خامه طعم دار شیرین شده حداکثر ۰/۱۶ ، اندازه گیری ماده خشک از جدول شیمیایی حذف گردد و در بند ۹ این استاندارد نشانه گذاری برای خامه پاستوریزه عبارت در یخچال نگه داری شود منظور گردد. در نهایت با موافقت اعضاء جلسه مقرر شد نسبت به درخواست اصلاحیه اقدام گردد.

❖ در خاتمه مقرر شد از طرف انجمن مدیریت کیفیت ایران نامه ای جهت اداره نظارت بر مواد غذایی سازمان غذا و دارو در خصوص تجدید نظر استانداردهای ژامبون و شیرخشک پیرو نظرات کارشناسان کارگروه صنایع غذایی انجمن ارسال گردد.

جلسه در ساعت ۱۶/۳۰ پایان رسید.