

گزارش برگزاری پنجمین جلسه کارگروه تخصصی صنایع غذایی انجمن مدیریت کیفیت ایران
تعیین اعضای کارگروه کمیته علمی همایش ملی توسعه کیفیت راهبردی استراتژیک در سلامت غذا
پنجمین جلسه کارگروه صنایع غذایی در روز سه شنبه ۲۹ مرداد ماه ۱۳۹۲ با حضور اعضای کارگروه در محل
انجمن مدیریت کیفیت ایران برگزار گردید.

در ابتدا آقای مهندس امامی؛ دبیر و عضو محترم هیات مدیره انجمن مدیریت کیفیت ایران ضمن خوش
آمدگویی به حاضرین توضیحاتی پیرامون برگزاری نخستین همایش ملی توسعه کیفیت راهبردی استراتژیک
در سلامت غذا پرداختند و در خصوص نقش و جایگاهی که در ساختار فعالیت، توسعه و پیشرفت امور در
شرکت ها و سازمان های وابسته به صنعت غذایی وجود دارد اشاره نمودند و اظهار داشتند با رویکردی که
کارگروه صنایع غذایی انجمن در پیش گرفته امید است برای کیفیت صنعت غذایی کشور موثر باشد و با تلاش
گسترده و پیگیری ها و کوشش های جمعی بتوانیم همایش مزبور را پربارتر برگزار نماییم.

در ادامه آقای دکتر افلاکی؛ دبیر محترم انجمن فراورده های گوشتی ایران توضیحاتی در خصوص معرفی
انجمن فراورده های گوشتی ایران به اطلاع اعضاء رساندند و نکاتی حائز اهمیت در مورد برگزاری همایش
ارائه نمودند و اظهار داشتند انجمن آمادگی این را دارد که از بعد علمی به همایش کمک نمایند.

آقای برازندگان در مورد تشکیل کارگروه استاندارد که در پژوهشگاه استاندارد تشکیل گردیده است
توضیحاتی را ارائه نمودند و اظهار داشتند مشکلاتی در زمینه استاندارد وجود دارد که انجمن ها می توانند با
ارائه لیست پیشنهادی عناوین استاندارد های مورد نظر را به پژوهشگاه استاندارد ارسال تا پس از بررسی های
لازم در جهت تدوین استاندارد اقدام لازم صورت پذیرد.

در ادامه آقای دکتر دبیریان؛ عضو هیات مدیره انجمن مدیریت کیفیت ایران و رئیس کارگروه صنایع غذایی
در مورد برگزاری همایش و همچنین در مورد تعیین محل برگزاری همایش توضیحاتی را ارائه نمودند و
اظهار داشتند که محل برگزاری همایش انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور باشد و چنانچه شرایط
فراهم گردد اقدام لازم صورت پذیرد.

در این خصوص طی بحث و بررسی صورت گرفته مقایسه مزایا و معایب برگزاری اینگونه همایش ها در
دانشگاه و موسسات دولتی، چگونگی ارائه خدمات، موقعیت عمومی محل، دانشجویی بودن توضیحاتی ارائه
گردید که مقرر شد نسبت به تعیین چند محل مناسب مانند سالن همایش های بین المللی
رازی، صداوسیما، هتل امپیک و میلاد مورد ارزیابی قرار گیرد و انتخاب مناسب تری صورت پذیرد.

در مورد تاریخ برگزاری و زمان مزبور تصمیم گرفته شد اولاً همایش یک روزه باشد ثانیاً در صورت فراهم
بودن امور یکی از زمان های ۲۴ یا ۲۵ دی ماه سال ۹۲ باشد که حسب تعیین محل و رزرو آن دقیقاً مشخص
خواهد شد.

در خصوص دعوت از مدعوین و سخنرانان کلیدی و کارگاه های آموزشی مقرر شد اعضای کارگروه برای
دعوت از افرادی که با دانش لازم و موضوع قابل ارائه، عناوین و سرفصل ها و مخاطب ذیربط در مورد
برگزاری کارگاه آموزشی هستند لیست پیشنهادی نفرات مورد نظر را در جلسه آتی مطرح نمایند. در این
زمینه مقرر شد آقای مهندس برازندگان نسبت به معرفی یک سخنران در زمینه استاندارد از طرف سازمان
اقدام نمایند.

همچنین مقرر گردید آقای علی اسلامی، آقای مدرسی صادقی و خانم احتشامی و خانم خالق پناه عناوین و
سرفصل های مورد نظر جهت برگزاری کارگاه های آموزشی در همایش تهیه نمایند.

خانم مرزبان هم اظهار داشتند تا جلسه بعدی نسبت به تهیه آرم، پوستر و سربرگ و سایت همایش اقدامات لازم را بعمل می آورند .

در ادامه پس از بحث و بررسی های لازم در خصوص اعضای کمیته علمی کارگروه های تخصصی همایش به شرح ذیل انتخاب شد:

❖ **کارگروه آرد و نان و غلات**

۱ - خانم نجمه مطهری ۲- آقای سلمان صفایی ۳- آقای امین سیدیعقوب

❖ **کارگروه روغن**

۱ - خانم آسیه حسن زاده ۲- خانم نادیا ذهابیان

❖ **کارگروه گوشت**

۱ - آقای دکتر افلاکی ۲- آقای روزبه معتمد

❖ **کارگروه لبنیات**

۱ آقای علی اسلامی ۲- خانم خالق خواه ۳- خانم احتشامی ۴- آقای اسکندری

۵- خانم برازندگان

۶- نماینده انجمن مهندسی کیفیت مازندران

❖ **کارگروه قند و شکر**

۱ - آقای سهیل توکلی

❖ **کارگروه شیرینی و شکلات**

۱ - خانم شیرین هداوند خانی

❖ **کارگروه استقرار سیستم های مدیریتی در صنعت غذا**

۱ - آقای مدرسی صادقی

۲ - خانم مرجان کاشانی

۳ - خانم فائزه موسوی

۴ - خانم هداوندخانی

۵ - دکتر کیانفر

۶ - آقای سهیل توکلی

در این جلسه خانم مهندس آسیه حسن زاده توضیحاتی را در خصوص کنترل کیفیت در صنعت روغن های خوراکی ارائه نمودند. ایشان ضمن معرفی استاندارد هایی غذایی که در سازمان های WHO و FAO ارائه می شود توضیحاتی دادند در ادامه و مراحل مختلف و ویژگیهای روغن خوراکی مصرف خانوار، کنترل سیلو و طریقه نگهداری آنها، کنترل حمل و نقل چربی ها و روغن های خام و مراحل تصفیه روغن ها و چربی های نباتی و همچنین کنترل فرایند تصفیه قلیایی، رنگبری، هیدروژناسیون و بی بو کردن توضیح دادند.

جلسه بعدی کارگروه صنایع غذایی روز شنبه ۹ شهریور ۱۳۹۲ ساعت ۱۴ در محل انجمن مدیریت کیفیت ایران برگزار میگردد.

حاضرین در پنجمین جلسه گروه تخصصی صنایع غذایی :

دکتر شهریار دبیریان، عضو هیئت مدیره انجمن مدیریت کیفیت ایران.
مهندس سید سعید امامی، دبیر انجمن مدیریت کیفیت ایران
دکتر مجید افلاکی، دبیر انجمن فرآورده های گوشتی ایران
مهندس خسرو برازندگان، معاون امور تدوین استاندارد پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد ایران.
مهندس شیرین هداوندخانی؛ مدیر تضمین کیفیت شرکت پارس مینو.
مهندس خاکنژاد، کارشناس استاندارد و مشاور شرکت بورس کالای ایران.
مهندس محمد مدرس صادقی، مدیر عامل OCU.
مهندس الناز خالق خواه، مدیر کنترل کیفیت، مسئول فنی شرکت بازرگانی مواد غذایی شکلی.
مهندس مهدخت احتشامی، مسئول فنی شرکت بازرگانی مواد غذایی شکلی.
مهندس امین سید یعقوب، مدیر کنترل کیفی شرکت زر ماکارون.
مهندس آسیه حسن زاده، واحد تحقیق و توسعه روغن نباتی دامون.
مهندس نجمه مطهری، انجمن غلات ایران
مهندس یاسمین برازندگان. تحقیق و توسعه بستنی کاله
مهندس سیدفائزه موسوی، مشاور سیستم های مدیریت
مهندس روزبه معتمد، کارشناس R&D فرآورده های گوشتی تهران - سولیکو
مهندس سهیل توکلی، شرکت کارخانجات قند قزوین
مهندس مرجان کاشانی، سرپرست مواد غذایی شرکت SGS
مهندس علی اسلامی، شرکت پگاه گیلان
خانم سمیرا مرزبان، مدیرعامل شرکت فرانگر
آقای امیرحیدری، مسئول روابط عمومی انجمن مدیریت کیفیت ایران



