



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی  
شبکه بهداشت و درمان پردیس

شماره: \_\_\_\_\_  
تاریخ: \_\_\_\_\_  
۱۳۹۸/۰۷/۱۴  
پیوست: \_\_\_\_\_  
۰۸۲۶/۸۱۳۹  
دارد

دفترخانه آقای اصناف شهرستان پردیس  
شماره: ۵۸۰۵/۱  
تاریخ: ۹۸/۷/۲۸  
ارجاع:

ریس محترم اتحادیه صنف نانویان ، قنادان ، خشکه یزان و رسته های همگن  
شهرستان پردیس

موضوع: ارتقای کیفی ظروف تهیه و عرضه مواد غذایی  
با سلام

احتراما، به پیوست نامه شماره ۱۳۹۸/۵/۶۹۶۵۵ مورخ ۹۸/۰۷/۰۹ معاون  
محترم بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در خصوص ارتقای کیفی  
ظروف تهیه و عرضه مواد غذایی جهت استحضار و اقدام مقتضی ارسال می  
گردد. ا.کد ۱۸

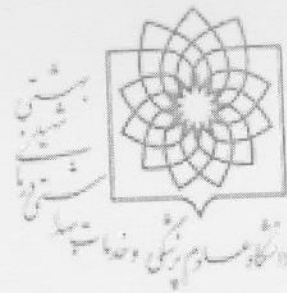
دکتر پروانه موسوی  
معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت  
شبکه بهداشت و درمان پردیس



رونوشت:  
ریس محترم اتاق اصناف شهرستان پردیس جهت استحضار

بسم الله الرحمن الرحیم  
با سلام و احترام  
موضوع: ارتقای کیفی ظروف تهیه و عرضه مواد غذایی  
شماره: ۵۸۰۵/۱  
تاریخ: ۹۸/۷/۲۸

پرديس، پايين تر از ميدان عدالت، ابتدای آب انجیرک، شبکه بهداشت و درمان شهرستان پردیس  
آدرس: پردیس - میدان عدالت - بلوار ستفیر امید - ابتدای خیابان آب انجیرک - شبکه بهداشت و درمان پردیس  
تلفن: ۷۶۲۹۷۳۰۰ - ۷۶۲۹۷۴۰۰ - ۷۶۲۹۷۸۰۰ پست الکترونیکی: Pardis@sbmu.ac.ir سایت شبکه: Pardis.sbmu.ac.ir



۱۳۹۸/۰۷/۰۹

۱۳۹۸/۵۶۹۶۵۵

ندارد

جناب آقای دکتر فریدونفر  
رئیس محترم مرکز بهداشت شرق تهران  
جناب آقای دکتر عموزاده  
مدیر محترم شبکه بهداشت و درمان شمیرانات  
جناب آقای دکتر ترکمن نژاد  
رئیس محترم مرکز بهداشت شمال تهران  
جناب آقای دکتر میرزا حسینیان  
سرپرست محترم شبکه بهداشت و درمان شهرستان ورامین  
جناب آقای دکتر خیر خواه  
مدیر محترم شبکه بهداشت و درمان شهرستان دماوند  
جناب آقای دکتر بنداد کرمانی  
سرپرست محترم شبکه بهداشت و درمان فیروزکوه  
جناب آقای دکتر امینی  
سرپرست محترم شبکه بهداشت و درمان پیشوا  
جناب آقای دکتر نوراللهی  
سرپرست محترم شبکه بهداشت و درمان قرچک  
جناب آقای دکتر آسیائی  
مدیر محترم شبکه بهداشت و درمان پردیس  
موضوع: ارتقای کیفی ظروف تهیه و عرضه مواد غذایی

سلام علیکم

با احترام، به پیوست تصویر نامه شماره ۳۰۶/۲۱۸۷ مورخ ۹۸/۰۷/۰۶ مرکز سلامت محیط و کار در خصوص ارتقای کیفی ظروف تهیه و عرضه مواد غذایی ارسال می‌گردد. خواهشمند است دستور فرمائید همکاران واحد بهداشت محیط آن مرکز/شبکه در حین بازرسی های بهداشتی از مراکز مذکور مطابق مفاد بخشنامه ارسالی اقدام و از نتیجه این معاونت را مطلع نمایند. ۱۸/



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



معاونت بهداشت

شماره ۳۰۶/۲۱۸۷  
تاریخ ۱۳۹۸/۰۷/۰۶

دارد

معاون محترم بهداشت دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ...

موضوع: ارتقای کیفی ظروف تهیه و عرضه مواد غذایی

با سلام و احترام؛

با عنایت به ضرورت و اهمیت استفاده از تجهیزات مناسب در راستای حفظ و کیفیت مواد غذایی به ویژه شیرینی در قنادی ها و همچنین پیرو نامه شماره ۳۰۶/۴۱۵ مورخ ۹۷/۰۲/۱۷ در خصوص سینی فر مخصوص قنادی با توجه به شرایط تجهیزات و ظروف اعلام شده طبق ماده ۲۵ دستورالعمل بازرسی از مراکز طبخ، تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی و با عنایت به سیاست های کلی وزارت بر مبنی بر ارتقاء کیفی ظروف تهیه، بسته بندی و عرضه مواد غذایی ، خواهشمند است دستور فرمایید مفاد بخشنامه ارسالی در مراکز صنعتی حین بازرسی های بهداشتی مورد توجه و دقت بیشتری قرار گرفته و تاکید گردد.



## معاون محترم بهداشت دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ...

موضوع: جایگزینی سینی فر مخصوص قنادی

با سلام و احترام

با عنایت به ماده ۳۹ آیین نامه اجرایی اصلاحیه ماده ۱۳" رعایت مقررات بهداشتی برای مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه نظیر رعایت بهداشت محیط، بهداشت ساختمان، بهداشت ابزار و تجهیزات و وسایل حمل و نقل که توسط وزارت اعلام می شود الزامی است."

طبق ماده ۲۵ دستورالعمل بازرسی از مراکز طبخ، تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی شرایط تجهیزات و ظروف را به شرح ذیل آورده شد:

- ظروف مورد استفاده باید مناسب برای مواد غذایی ( food grade ) باشند.
- ظروفی که مواد غذایی در ارتباط مستقیم با آن است باید سالم و فاقد رنگ و از جنس استیل مناسب با مواد غذایی باشد.
- با دوام ، مقاوم نسبت به خوردگی و غیر قابل جاذب باشد.
- دارای سطح صاف و به آسانی قابل تمیز کردن باشد.
- فاقد شکستگی، درز و شکاف های باز، ترگ، تراشه، حفره و عیوب مشابه باشد.
- فاقد زاویه های داخلی تیز، گوشه، کنار و شکاف باشد.
- ایجاد طعم یا بو در مواد غذایی ننماید.

از طرفی رعایت بهداشت تجهیزات به ویژه تجهیزاتی که در پروسه تهیه مواد غذایی تحت تأثیر حرارت قرار می گیرند از اهمیت بیشتری برخوردار می باشد. از جمله این موارد می تواند سینی های استفاده شده جهت تهیه انواع شیرینی در قنادی ها باشد که بعضاً" نیز از جنس های نامناسب هم می باشند . در بازرسی های مشاهده می گردد اکثر سینی های مذکور که مورد استفاده قرار می گیرند دارای درز و شکاف و یا دارای اتصالات که جوشکاری شده می باشند و یا بعضاً" از جنس مناسب (استنلیس استیل) نمی باشند. که این موضوع می تواند سلامت مصرف کنندگان محصولات می گردند را به خطر بیندازد.

لذا در این خصوص ، سینی هایی باید در تهیه انواع شیرینی استفاده شود که دارای مشخصات فنی بهداشتی براساس ماده ۲۵ دستورالعمل بازرسی از مراکز طبخ، تهیه و عرضه و فروش مواد غذایی با شرایط ذیل باشند:

- ۱- پرسی یک دست بدون استفاده از هرگونه اتصالاتی که جوشکاری شده باشند
- ۲- بدون هر گونه درز و شکاف و یا لبه های برگردون دارای نقاط کور جهت نظافت و شستشو
- ۳- بدون هرگونه مفتول یا نگهدارنده اضافی بدلیل عدم نظافت و شستشوی کامل محل اتصال مفتول به



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



معاونت بهداشت

شماره ۳۰۶/۴۱۵

تاریخ ۱۳۹۷/۰۲/۱۷

نماد

سینی

۴- مقاوم به حرارت کوره تهیه شیرینی بوده طوریکه قابلیت اکسیده شدن نداشته باشند و از جنس استیل مناسب با مواد غذایی (food grade) باشد.

۵- دارای مجوز های قانونی به ویژه پروانه یا شناسه ساخت و بهداشتی از سازمان غذا و دارو یا واحد های تابعه دانشگاهی آن سازمان باشد.

لازم به ذکر است که با همت و تلاش صنعتگران کشور عزیز مان سینی پرسی بدون درز و شکاف و بدون استفاده از مقتول و همچنین از جنس استنلیس استیل دارای مجوز قانونی تولید شده است. خواهشمند است دستور فرمایید با هماهنگی اتاق اصناف و سازمان صنعت، معدن و تجارت استان و شهرستان های تابعه و همکاری اتحادیه های مرتبط برنامه ریزی لازم جهت جایگزینی سینی های با مشخصات فنی بهداشتی مذکور بجای سینی های فر قنادی موجود در راستای ارتقای شاخص های بهداشتی و همچنین حمایت از کالای داخلی صورت پذیرد.

دکتر احمد جنیدی جعفری

رئیس مرکز سلامت محیط و کار