

به نام خدا

مقدمه:

با سپاس از خداوند متعال که این توفیق را به بنده و همکاران عنایت فرمود تا بتوانیم هرچند ناچیز اما صادقانه، به دانشجویان عزیز کشور خدمتی نماییم و کار "تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی" را به پایان برسانیم. این قرارداد شامل دو بخش، قرارداد خرید و قرارداد پخت غذای دانشجویی و شامل پنج پیوست، آنالیز غذا، استانداردها و شاخصهای الزامی مواد غذایی، شیوهنامه آماده‌سازی مواد و پخت غذا، آیین نامه بهداشتی و فهرست تخلفات و جرایم است.

مزایای استفاده از این قرارداد به شرح زیر است:

- ۱- صرفه جویی اقتصادی
- ۲- بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی
- ۳- افزایش ضریب بهداشتی
- ۴- یکنواختی در شیوه اجرا
- ۵- بالا بردن سطح اطلاعات پیمانکاران غذا
- ۶- در نهایت رضایت‌مندی دانشجویان

ضرورت انجام این تدوین، اقتصاد مقاومتی و جلوگیری از اتلاف هزینه، بهینه کردن بودجه، بالا بردن کیفیت غذای دانشجویی، حرکت در راستای استاندارد و یکنواخت شدن غذای دانشجویی در تمامی مراکز آموزش عالی و دانشگاههای کشور است. البته خوب می‌دانیم که این کار، کامل نبوده و نیاز به کمک و نظر شما متخصصین در حوزه تغذیه و مسئولین دست اندر کار غذای دانشجویی و همچنین استادان این رشته و دانشجویان عزیز برای تکمیل و اصلاح است. شایان ذکر است، در انجام این کار از تجارب دانشگاههای مختلف، استفاده گردیده و سعی شده است که مسائل علمی و تجارب عملی با هم آمیخته گردد تا مطالب تهیه شده کاربردی باشد و انشالله موجب بهبود وضعیت در حوزه تغذیه دانشگاهها و مؤسسات آموزش عالی گردد.

از بزرگوارانی که ما را در این راه یاری نمودند، آقای محمد شهری (دانشگاه تبریز)، آقای دکتر امیر سالاری (دانشگاه فردوسی مشهد)، آقای هدای باقری ثالث (دانشگاه حضرت معصومه (س) قم)، آقای دکتر حسن ذکی دیزجی (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، آقای مسعود مقدم (دانشگاه شیراز)، آقای محمد طاهری (دانشگاه تهران)، آقای فردین امیرخانی (دانشگاه خوارزمی)، آقای رامین رزمی (دانشگاه ارومیه)، آقای سیدرضا امامزاده (دانشگاه اصفهان)، آقای دکتر محمدیان (دانشگاه شهیدچمران اهواز)، خانم زهرا کرم‌سلطانی (دانشگاه صنعتی امیرکبیر)، خانم سرور رباط‌جزی (دانشگاه فنی و حرفه‌ای)، خانم نسرين صفاریان (دانشگاه شهیدچمران اهواز) و خانم آرزو صاحبی (دانشگاه تهران) که بی‌شک بدون کمک آنها انجام این کار میسر نبود، تشکر و قدردانی ویژه می‌نمایم. همچنین از همکاران صندوق رفاه دانشجویان، سرکار خانم فراهانی رییس اداره تغذیه، خانم سیده دبیر کمیته پژوهش، برنامه ریزی و ارزیابی، آقای عزیزی دبیر کارگروه تدوین قرارداد تیپ غذای دانشجویی تشکر نموده و از زحمات بی‌دریغشان سپاسگزارم.

در پایان بر خود لازم می‌دانم، از جناب آقای مهندس یزدانمهر، رییس محترم صندوق رفاه دانشجویان، که با تشویق و حمایت خود موجبات انجام این کار را فراهم نمودند، آقای دکتر صادقی معاون وقت تسهیلات دانشجویی که آغاز این کار در زمان معاونت ایشان بود و همچنین آقای دکتر تقی‌زاده معاون کنونی تسهیلات دانشجویی، تشکر و قدردانی نمایم.

حسن جعفری

مدیر راهبری خوابگاه و تغذیه

و رییس کمیته پژوهش، برنامه‌ریزی و ارزیابی

بهار ۱۳۹۴

فهرست

۱	قرارداد خرید
۱	ماده ۱: طرفین قرارداد:
۱	ماده ۲: موضوع قرارداد (موضوع و محل اجرای قرارداد)
۱	ماده ۳: مدت قرارداد
۱	ماده ۴: مبلغ قرارداد
۲	ماده ۵: ضمانت حسن انجام کار
۲	ماده ۶: تعهدات کارفرما
۳	ماده ۷: تعهدات پیمانکار
۶	ماده ۸: مشخصات و شرایط نگهداری و حمل و نقل مواد اولیه
۷	ماده ۹: نظارت
۷	ماده ۱۰: جرایم، اخطارها و جبران خسارت
۸	ماده ۱۱: فسخ قرارداد
۹	ماده ۱۲: شرایط پیش بینی نشده (فورس ماژور)
۹	ماده ۱۳: حل اختلاف و مرجع حل اختلاف
۹	ماده ۱۴: محل اقامت قانونی طرفین
۹	ماده ۱۵:
۱۰	استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی
۱۱	گوشت قرمز:
۱۱	گوشت مرغ:
۱۲	ماهی:
۱۳	تخم مرغ:
۱۳	کره ی حیوانی:
۱۴	ماست:
۱۴	کشک:
۱۴	دوغ:
۱۵	برنج ایرانی:
۱۵	برنج هندی:
۱۶	آرد سوخاری:
۱۶	ماکارونی:

- ۱۷..... رشته‌ی سوپ: رشته‌ی سوپ:
- ۱۷..... لستندارد کلی حبوبات: لستندارد کلی حبوبات:
- ۱۷..... لوبیا: لوبیا:
- ۱۷..... عدس: عدس:
- ۱۸..... نخود: نخود:
- ۱۸..... لپه: لپه:
- ۱۸..... باقالای خشک سبز: باقالای خشک سبز:
- ۱۸..... روغن مایع: روغن مایع:
- ۱۹..... روغن مایع مخصوص سرخ کردنی: روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:
- ۲۰..... رب گوجه فرنگی: رب گوجه فرنگی:
- ۲۰..... لستندارد میوه‌ها و سبزی‌ها: لستندارد میوه‌ها و سبزی‌ها:
- ۲۰..... اصطلاحات عمومی میوه‌ها: اصطلاحات عمومی میوه‌ها:
- ۲۱..... اصطلاحات عمومی سبزی‌ها: اصطلاحات عمومی سبزی‌ها:
- ۲۱..... اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها: اصطلاحات مشترک میوه‌ها و سبزی‌ها:
- ۲۳..... مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها: مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها:
- ۲۳..... درجه‌بندی میوه‌ها و سبزی‌ها: درجه‌بندی میوه‌ها و سبزی‌ها:
- ۲۳..... نارنج: نارنج:
- ۲۴..... به: به:
- ۲۴..... لیمو ترش: لیمو ترش:
- ۲۴..... خیار: خیار:
- ۲۴..... گوجه فرنگی: گوجه فرنگی:
- ۲۵..... پیاز: (بر حسب تعداد درصد) پیاز:
- ۲۵..... سبزی پاک شده و خرد شده منجمد: سبزی پاک شده و خرد شده منجمد:
- ۲۶..... قارچ خوراکی: قارچ خوراکی:
- ۲۶..... نمک ید دار: نمک ید دار:
- ۲۶..... نمک تصفیه شده: نمک تصفیه شده:
- ۲۷..... آبلیمو: آبلیمو:
- ۲۷..... آغوره: آغوره:
- ۲۸..... ترشی‌ها: ترشی‌ها:
- ۲۸..... خیار شور: خیار شور:

۲۹	شوری مخلوط:
۳۰	سس مایونز و سس سالاد:
۳۱	زرد چوبه:
۳۱	زرشک:
۳۱	زعفران:
۳۲	فلفل سیاه:
۳۲	دارچین:
۳۲	زنجبیل:
۳۳	خرما:
۳۳	کشمش:
۳۴	مغز گردو:
۳۵	آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی:
۳۶	بهداشت فردی:
۳۶	بهداشت محیط:
۳۶	بهداشت مواد غذایی:
۳۷	بهداشت ابزار و سردخانه:
۳۷	بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:
۳۷	سرویسهای بهداشتی:
۳۷	جعبه کمکهای اولیه:
۳۸	مواد شیمیایی:
۳۸	داروها:
۳۸	وسایل:
۴۰	فهرست تخلفات و جرایم:
۴۱	(۱) کیفیت مواد:
۴۱	(۲) عدم نظافت تجهیزات:
۴۱	(۳) وجود لشیاء خارجی در مواد گوشتی:
۴۱	(۴) تقلب در مواد غذایی:
۴۲	(۵) تأخیر در تأمین مواد اولیه:
۴۲	(۶) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:
۴۲	(۷) کارکنان:

۴۳: رعایت بهداشت فردی کارکنان (۹)



کارگروه تدوین قرارداد تپ غذایی دانشجویی

پوست شماره ۱۰

استانداردها و شاخص های الزامی مواد غذایی

بهار ۱۳۹۴

گوشت قرمز:

- ۱- گوشت گوساله مورد استفاده گوشت گوساله منجمد برزیلی و یا گوشت گوساله کشتار روز (گرم) با تأیید نماینده دانشگاه است.
- ۲- گوشت گوساله گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
- ۳- گوشت گوسفند گرم مورد قبول، باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی در لحظه‌ی کشتار باشد.
- ۴- گوشت گوسفند منجمد مورد قبول باید به صورت بسته بندی شده (قسمت‌های مغز ران، راسته، فیله و قلوه گاه) از مارک-های تولیدی‌های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
- ۵-
- ۶- گوشت گوساله منجمد مورد قبول باید به صورت بسته‌بندی شده (قسمت‌های مغز ران، راسته و فیله) از مارک‌های تولیدی-های معتبر و دارای تاریخ انقضا بوده و باید مهمور به مهر بازرسان دامپزشکی و مراجع صلاحیت‌دار در لحظه‌ی کشتار و بسته بندی باشند.
- ۷- حمل و نقل گوشت‌های گرم و منجمد بسته بندی شده‌ی مورد نظر باید به وسیله‌ی کامیون‌های سردخانه دار، در دمای کمتر از ۴+ و در شرایط بهداشتی انجام شده باشد.
- ۸- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت قرمز بسته بندی شده الزامی است:
 - نام و نشانی واحد تولیدی
 - مشخصات گوشت
 - وزن گوشت
 - تاریخ تولید و انقضا

ردیف	شرح	منابع مورد تایید	مشخصات لازم
گوشت قرمز	تازه	کشتارگاه‌های مورد تایید سازمان دامپزشکی	تازه جوان با استخوان و بدون استخوان (ران- سر دست و قلوه گاه)
	منجمد	کشتارگاه‌های مورد تایید سازمان دامپزشکی	حداکثر زمان سپری شده از کشتار ۶ ماه است.

- ۹- هیچگونه خون مردگی، امعا و احشا و زواید دیگر یا ذرات خارجی قابل رؤیت و یا خونابه در بسته بندی گوشت نباید مشاهده گردد.
- ۱۰- در هنگام فرستادن به سردخانه، رنگ گوشت باید حالت طبیعی داشته و بوی آن نیز تغییر پیدا نکرده باشد. در صورتی که به هر دلیلی کارشناس مواد غذایی احساس کند گوشت بسته بندی شده - برخلاف دارا بودن تاریخ انقضا- برای مصرف مناسب نیست، می‌تواند بدون اقامه‌ی برهان و هر توضیح دیگر اقدام به عودت گوشت‌ها نماید. (این وضعیت در مورد سایر اقلام پروتئینی نظیر گوشت مرغ و ماهی نیز صادق است).
- ۱۱- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه‌های با رنگ سفید گچی یا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

گوشت مرغ:

- ۱- گوشت مرغ مورد استفاده، کشتار روز با تأیید نماینده دانشگاه و یا گوشت مرغ منجمد است.
- ۲- گوشت مرغ (گرم و منجمد) مورد قبول به صورت بسته بندی شده ران و سینه بدون پوست و بدون بال و فیله ی مرغ و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر باشد.

- ۳- ران و سینه ی مرغ باید به رنگ صورتی شفاف و درخشنده و بدون هر گونه بو و طعم غیر طبیعی باشد.
- ۴- هیچ گونه خون مردگی، تیرگی و خراش یا جراحت نباید در گوشت های مرغ بسته بندی شده وجود داشته باشد.
- ۵- دارا بودن سایر مشخصات زیر برای گوشت مرغ بسته بندی شده (ران- سینه- فیله) الزامی است:

- نام و نشانی واحد تولیدی
- مشخصات گوشت
- وزن گوشت
- تاریخ تولید و انقضا

مشخصات لازم	منابع مورد تایید	واحد	شرح	ردیف
مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرمی (ران- سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	کیلوگرم	تازه	مرغ
مرغ در اوزان ۱۳۰۰ تا ۱۸۰۰ گرمی (ران- سینه) و جوجه ۷۰۰ گرمی بسته بندی شده حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه	کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی	کیلوگرم	منجمد	یا جوجه

۶- انجماد مرغ تازه اکیداً ممنوع است.

۷- عمر ماندگاری مرغ تازه با بسته بندی کامل یا بسته بندی شده در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد، ۳ روز و مرغ منجمد با بسته بندی کامل در دمای منفی ۱۸ درجه سانتیگراد، ۹ ماه تا یک سال بسته به استاندارد شرکت تولید کننده است.

ماهی:

- ۱- ماهی مورد قبول به صورت بسته بندی شده (بدون ضایعات) یا به صورت تازه صید شده از شرکتهای معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا است.
- ۲- ماهی مورد نظر باید رنگ روشن و درخشان داشته و بدون هرگونه بوی غیر طبیعی و کدروی بوده و بافت نرم یا شل نداشته باشد.
- ۳- کارشناس تغذیه ی ناظر کارفرما این حق را خواهد داشت که ماهی ها را به طور تصادفی در محیط آزمایشگاه آزمایش کند و در صورتی که تشخیص دهد بنا به هر دلیلی ماهی مورد نظر فاقد صلاحیت و ارزش برای مصرف است، بدون ذکر هیچ دلیلی ماهی های بسته بندی شده را عودت دهد.
- ۴- درج علائم مشخصات ماهی، تاریخ تولید و انقضا و وزن بسته بر روی برچسب واحد تولیدی الزامی است.

مشخصات لازم	منابع مورد تایید	واحد	شرح	ردیف
	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	کیلو گرم	تازه	ماهی
در بسته های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۴ ماه است)	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	کیلو گرم	وارداتی	
در بسته های حداکثر ۲۰ کیلو گرمی (حداکثر زمان سپری شده از زمان تولید ۲ ماه است)	شرکت های مورد تایید شیلات کشور	کیلو گرم	داخلی	

تخم مرغ:

- ۱- تخم مرغ خوراکی مورد قبول در اندازه ی درشت و به صورت بسته بندی شده از واحد های تولیدی معتبر و دارای تاریخ تولید و انقضا می باشد.
- ۲- مشخصات و ویژگی های تخم مرغ مورد نظر:
 - باید هنگام عرضه به مصرف کننده تازه باشد.
 - عاری از هر گونه بوی خارجی و گندیدگی باشد.
 - شکل ظاهری آن بیضوی بوده و سطح پوسته ی خارجی صاف و یکنواخت باشد.
 - پوسته ی خارجی آن عاری از هر گونه ترک یا شکستگی باشد.
 - ضخامت پوسته در تمام قسمت ها یکنواخت باشد.
 - عاری از لکه ی خونی بوده و یا جسم رویانی رشد قابل ملاحظه ای نداشته باشد.
 - رده ی وزنی آن درشت و وزن هر عدد آن بیشتر از ۶۵ گرم باشد.
- ۳- بسته ها و شانه های ۳۰ عددی تخم مرغ باید سالم، محکم، تمیز، خشک و عاری از بو و آلودگی باشد.
- ۴- بسته ها و شانه ها باید از جنس مقوای پرس شده و یک بار مصرف باشد.
- ۵- تخم مرغ هایی که در کارتن های مخصوص بسته بندی شده اند الزاماً باید از نظر رنگ و رده ی وزنی یکنواخت باشند.
- ۶- در کارتن ها برچسب نشانه گذاری باید بر روی کالا بر روی شکاف دو لبه و به طور محکم چسبانده شود به طوری که با باز شدن در کارتن برچسب مذکور سالم نماند.
- ۷- بر روی محصول باید علائم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی یا علامت تجاری تولید کننده
 - تاریخ تولید و بسته بندی
 - طبقه بندی کالا (درشت)
 - شمار تخم مرغ موجود در هر کارتن
 - تاریخ پایان زمان مصرف
 - شرایط مناسب نگهداری
- ۸- بهترین وزن کارتن حاوی تخم مرغ، حدود ۱۱ کیلو است.

کره ی حیوانی:

- ۱- کره ی حیوانی تهیه شده از خامه ی گاوی پاستوریزه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و تولید شده در کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- رنگ کره باید طبیعی بوده و حد آن بین سفید خامه ای تا زرد کهربایی و فاقد هر گونه خال یا لکه باشد.
- ۳- کره باید دارای طعم طبیعی بوده و عاری از هر گونه مزه و عطر نامناسب غیر طبیعی، ترشیدگی، تندگی، پنیری و غیره باشد.
- ۴- میزان چربی محصول حدود ۸۰ درصد بوده و در صورت انجام آزمایشات شیمیایی نتیجه ی تست های باکتریایی اشرشیا کلی، کلی فرم ها و استافیلوکوکوس اورئوس منفی باشد.
- ۵- نوع بسته بندی به صورت لفاف دو لایه - که لایه ی خارجی آلو مینیومی است - و بر حسب نیاز در اوزان مورد نیاز می باشد.
- ۶- بر روی لفاف محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - علامت تجاری و نام کارخانه ی سازنده
 - مواد افزودنی (نمک یا مواد رنگی)
 - درج عبارت کره ی حیوانی پاستوریزه تهیه شده از خامه ی گاوی
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - وزن خالص

• شرایط نگهداری

۷- استفاده از کره گیاهی (مارگارین) ممنوع است.

ماسه:

- ۱- ماسه تهیه شده از شیر تازه‌ی گوسفند یا گاو با درصد چربی معین (کم چرب یا ۱/۵ درصد) به صورت پاستوریزه و هموژنیزه در بسته بندی مناسب دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- ۲- رنگ ماسه سفید تا سفید شیری بوده و باید بافت نرم و قوام پایداری داشته باشد و عاری از هر گونه طعم تلخی و بوی نامطبوع یا ناخالصی ظاهری باشد.
- ۳- PH ماسه هنگام مصرف باید بین ۳/۷ و ۴/۲ باشد.
- ۴- بهتر است از ماسه بدون نشاسته استفاده شود.
- ۵- در صورت انجام آزمایشات شیمیایی باید باکتری های اختصاصی ماسه زنده بوده و تعداد آن از حدود ۱۰ به توان ۷ در هر گرم کمتر نباشد و تعداد مخمرهای غیر بیماری زا در هر گرم کمتر از ۱۰۰ و تعداد کپک های غیر بیماری زا کمتر از ۱۰ عدد باشد.
- ۶- درج مشخصات زیر بر روی ظروف ماسه الزامی است:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - واژه‌ی کم چربی (۱/۵ درصد)
 - نوع شیر مصرفی (گاو یا گوسفندی)
 - وزن خالص
 - تاریخ مصرف (حد اکثر ۱۰ روز بعد از تاریخ تولید) یا ذکر روز و ماه
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

کشک:

- ۱- کشک بهتر است از محصولات کارخانه‌هایی باشد که تنها تولید کننده کشک هستند و از کشک تولید شده در کارخانه‌های لبنی استفاده نشود.
- ۲- کشک مورد قبول به صورت تغلیظ شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شیشه‌ای یا ظروف پلی استیرین با پوشش آلومینیومی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۳- رنگ کشک سفید خامه‌ای تا کرم و طعم آن کمی ترش و شور و دارای بوی طبیعی و بافت یکنواخت است.
- ۴- پروتئین کشک نباید کمتر از ۱۳ درصد بوده و میزان آب کمتر از ۲۰ درصد باشد.
- ۵- در صورت انجام آزمایشات میکروبی باید نتیجه‌ی تست کلی فرم، اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس منفی بوده و تعداد کپک و مخمر در هر گرم کمتر از ۱۰ به توان ۳ باشد.
- ۶- کشک باید قبل از مصرف حتماً به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوشانده شود.
- ۷- درج مشخصات زیر بر روی ظروف کشک الزامی می‌باشد:
 - نام یا علامت تجاری کارخانه‌ی سازنده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

دوغ:

- ۱- دوغ مورد قبول به صورت تازه و بدون گاز و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بطری های PET از واحدهای تولیدی معتبر است.

- ۲- رنگ دوغ بعد از به هم زدن باید سفید یا سفید شیری بوده و طعم و بوی طبیعی و مخصوص به خود باشد.
- ۳- دوغ باید عاری از هر گونه ناخالصی ظاهری و بوی نامطبوع باشد.
- ۴- حداکثر PH دوغ هنگام مصرف نباید بیشتر از ۴/۵ باشد.
- ۵- چربی دوغ باید حدوداً ۱ درصد و حداکثر میزان نمک طعام بیشتر از ۱ درصد نباشد.
- ۶- در صورت آزمایش میکروبی نتیجه‌ی تست های اشرشیا کلی و استافیلوکوکوس اورئوس و کپک باید منفی و باکتر های کلی فرم کمتر از ۱۰ عدد در هر میلی لیتر باشد.
- ۷- دوغ باید در ظروف محکم پلی اتیلن ترفتالات به صورت PET و یا لیوان بسته بندی شده در بسته بندی شرینگ شده بدون نشتی و پارگی بطری‌ها ارائه گردد.
- ۸- مشخصات زیر باید بر روی برچسب محصول قید شده باشد:
 - نام محصول و علامت تجاری واحد تولیدی
 - وزن خالص
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - ذکر سایر مواد افزودنی مجاز بر روی برچسب الزامی است.

برنج ایرانی:

- ۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- دانه های برنج باید بلند باشد به این معنا که در ازای هر دانه کمتر از ۵ میلی متر نبوده و نسبت درازای دانه به قطر آن بین ۲/۳ تا ۳ میلی متر باشد.
- ۳- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۴- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۵- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:
 - حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه های شکم سفید ۵ درصد
 - حداکثر دانه های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه های زرد ۱ درصد
 - حداکثر دانه های دارای خط قرمز ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی ۰/۵ درصد
- ۶- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته‌ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۷- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
 - نوع کالا
 - درجه‌ی کالا
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم
 - نام یا نشانی مخصوص تولید کننده

برنج پاکستانی

- ۱- برنج مورد قبول از انواع ممتاز و بسته بندی شده به صورت بهداشتی از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- برنج باید دارای رنگ طبیعی و عطر و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه ها باید عاری از آفات انباری زنده یا عاری از کپک زدگی بوده به طوری که با چشم غیر مسلح دیده شود.
- ۴- مشخصات دانه برنج به صورت زیر است:

- حداکثر رطوبت ۱۴ درصد
 - حداکثر دانه های شکسته ۴ درصد
 - حداکثر دانه های خرد شده ۱ درصد
 - حداکثر دانه های زرد ۱ درصد
 - حداکثر مواد خارجی ۰/۵ درصد
- ۵- برنج باید در کیسه های نو بسته بندی شده باشد. وزن هر بسته ی برنج نباید بیش از ۲۵ کیلوگرم باشد.
- ۶- درج مشخصات زیر بر روی بسته بندی برنج الزامی است:
- نوع کالا
 - درجه ی کالا
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم
 - نام یا نشانی مخصوص تولید کننده
 - تاریخ تولید و انقضا

آرد سوخاری:

- ۱- آرد سوخاری مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و تهیه شده از واحدهای تولیدی معتبر داخلی است.
- ۲- رنگ آرد سوخاری باید کرم روشن یا قهوه ای روشن بوده و عطر و طعم مخصوص به خود را داشته و عاری از هر گونه بو و مزه ی نامطبوع باشد.
- ۳- آرد سوخاری باید عاری از هر نوع آلودگی اعم از آفت، مرض و سموم مترشحه ی آنها باشد.
- ۴- حداکثر رطوبت مجاز برای آرد سوخاری ۷ درصد است.
- ۵- پروتئین آرد سوخاری نباید کمتر از ۹ درصد باشد.
- ۶- چربی حداکثر درصد وزنی در آرد سوخاری نباید بیش از ۱ درصد باشد.
- ۷- مقدار افلاتوکسین نباید از یک میکروگرم در کیلوگرم تجاوز کند.
- ۸- برای بسته بندی آرد سوخاری باید از کیسه های تمیز و مناسب از جنس کرباس و یا متقال یا گونی یا کیسه های الیاف مصنوعی استفاده شده باشد. وزن هر کیسه در بسته های بزرگ باید ۵ تا ۱۰ کیلوگرم باشد.
- ۹- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
- نوع کالا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - نام و نشانی یا علامت تجاری و نشانی واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - ماده ی اولیه ی مصرفی برای تهیه ی فرآورده
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ماکارونی:

- ۱- ماکارونی مورد قبول به صورت بسته بندی و تولید شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر و ترجیحاً غنی شده است.
- ۲- ماکارونی باید عاری از هر نوع آفت زنده بوده و دارای رنگ طبیعی (زرد کهربایی) و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- محصول باید عاری از هر نوع مواد خارجی و شن باشد.
- ۴- محصول غنی شده با کلسیم، آهن، ویتامین های گروه B برای مصرف اولویت دارد.

- ۵- نوع بسته بندی فرآورده باید به گونه ای باشد که آن را از تبادل رطوبت، نفوذ آلودگی و شکستگی حفظ کند. برای این منظور بسته های سلوفانی و پلی اتیلن مورد قبول است.
- ۶- درج علائم زیر بر روی بسته بندی ماکارونی الزامی است:
- نام محصول
 - نشانی و علامت تجاری تولید کننده
 - نام مواد مصرفی
 - وزن خالص
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رشته‌ی سوپ:

استانداردهای این فرآورده نیز همانند ماکارونی بوده و باید به صورت بسته بندی شده از کارخانجات معتبر داخلی تهیه شده باشد.

استاندارد کلی حبوبات:

- تمام حبوبات باید عاری از هر نوع آفت (شامل هر گونه حشرات، قارچ ها یا باکتری ها و غیره) مواد خارجی (نظیر خار و خاشاک، لاشه‌ی حشرات مرده، قطعات گیاهی، شن و سنگریزه)، آفت زدگی (وجود سوراخ خروجی و حفره‌ی تغذیه‌ی حشرات بال دار، نارسای خود دانه، غیر یکنواختی، چروکیدگی، فساد دانه به خاطر فعالیت زیستی یا اتواکسیداسیون و تغییر رنگ آن) باشند.

لوبیا:

- ۱- انواع لوبیای مورد نظر شامل لوبیای قرمز، لوبیا چیتی و لوبیا سفید و لوبیای چشم بلبلی باید در اندازه‌ی درشت و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر باشد.
- ۲- لوبیا باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی نباید بیش از ۲ درصد و آسیب دیدگی بیشتر از ۳ درصد باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.
- ۵- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۶- اندازه‌ی لوبیا در انواع آن بر حسب تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم باید به صورت زیر باشد:
 - لوبیا سفید: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا قرمز: کمتر از ۳۳۰ دانه نباشد.
 - لوبیا چیتی: کمتر از ۲۳۵ دانه نباشد.
 - لوبیا چشم بلبلی: کمتر از ۴۶۰ دانه نباشد.
- ۷- بسته بندی لوبیا در بسته های پلاستیکی محکم یا متقالی قابل قبول می‌باشد.

عدس:

- ۱- عدس مورد قبول به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- عدس باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۳- میزان آفت زدگی و آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۴- میزان نارسای نباید بیشتر از ۲ درصد باشد.
- ۵- میزان رطوبت نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.

۶- عدس بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

نخود:

- ۱- نخود مورد قبول در رده ی ممتاز به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- جنس مورد پذیرش باید محصول سال، با رنگ طبیعی و یک دست باشد؛ با توجه به این که رنگ نخود ممتاز روشن تر از رنگ دیگر نخودها می باشد.
- ۳- تعداد دانه ها در هر ۱۰۰ گرم نخود درجه یک ممتاز حداکثر ۲۱۰ عدد است.
- ۴- مقدار دانه های نارس، چروکیده، آب دیده و شکسته حداکثر ۲ درصد است.
- ۵- حداکثر رطوبت نخود نباید از ۱۰ درصد تجاوز کند.
- ۶- وجود دانه های ناپز از عوامل ناپذیرفتنی است. (بعد از اولین پخت تشخیص و با صلاحدید کارشناس ناظر قابل عودت است)
- ۷- بسته بندی نخود باید در کیسه هایی با جنس چتایی، متقال، گونی، الیاف مصنوعی (مثل پلی اتیلن) بوده و وزن هر کیسه بیشتر از ۱۰ کیلوگرم نباشد.

لپه:

- ۱- لپه ی مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- لپه باید دارای رنگ طبیعی و بوی مخصوص به خود باشد.
- ۳- نمونه باید عاری از کپک زدگی ظاهری که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت است، باشد.
- ۴- تعداد دانه در هر ۱۰۰ گرم نمونه حدودا ۱۲۰۰ عدد می باشد.
- ۵- در نمونه ی مورد نظر دانه های فاسد و بذر علف هرز نباید وجود داشته باشد.
- ۶- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

باقالای خشک سبزی:

- ۱- باقالای خشک مورد قبول از نوع درجه یک و به صورت بسته بندی شده در شرایط بهداشتی و تولیدی کارخانجات بسته بندی معتبر است.
- ۲- محصول مورد نظر باید عاری از آفت زنده بوده و میزان آفت زدگی از ۲ درصد تجاوز نکند.
- ۳- میزان آسیب دیدگی نباید بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۴- باقالا خشک باید از نظر اندازه حتی المقدور یکنواخت باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر شکل و اندازه حتی المقدور یکسان باشد و میزان غیر یکنواختی آن از نظر رنگ و شکل عرضه از ۵ درصد تجاوز نکند.
- ۵- میزان رطوبت نمونه نباید بیشتر از ۱۰ درصد باشد.
- ۶- بسته بندی شده در بسته بندی های کنفی یا کیسه ای متقالی یا پلاستیکی و عاری از آلودگی و بوی غیر طبیعی باشد.

روغن مایع:

- ۱- انواع روغن مایع مورد قبول عبارت اند از روغن مایع ذرت، آفتاب گردان، کانولا و سویا که در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی عرضه شده و محصول کارخانجات معتبر هستند.
- ۲- روغن مایع مورد نظر باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و یا ناخالصی پیدا نکرده باشد.

- ۳- روغن مایع های گفته شده صرفاً برای پختن برنج و در تهیه و پخت غذاها در شرایط معمولی (غیر سرخ کردن) کاربرد دارد.
- ۴- در روغن مایع ذرت مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد و مقدار اسیدهای چرب غیر اشباع یا دوگانه Poly Unsaturated Fatty Acids کمتر از ۵۸ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۶- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۷- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای محصول Nutritional Information
 - شرایط نگهداری محصول
 - تاریخ تولید و انقضا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

روغن مایع مخصوص سرخ کردنی:

- ۱- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی مورد قبول عرضه شده در بسته بندی های ۱۷ کیلوگرمی و محصول کارخانجات می باشند.
- ۲- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی باید هنگام باز شدن در آن رنگ و بوی طبیعی داشته و غلیظ نشده و عاری از هر گونه ناخالصی باشد.
- ۳- روغن مایع مخصوص سرخ کردنی صرفاً باید برای شیوه‌ی طبخ سرخ کردن و یا تفت دادن Frying مورد استفاده قرار گیرد.
- ۴- مقدار اسیدهای چرب اشباع شده Saturated Fatty Acids نباید بیشتر از ۱۲ درصد و مجموع ایزومرهای ترانس بیشتر از ۵ درصد باشد.
- ۵- حداکثر پر اکسید مجاز در روغن مایع حداکثر مجاز ۵ اکی والان در هر کیلوگرم
- ۶- مقدار آنتی اکسیدان ها در روغن مایع سرخ کردنی باید در حد مجاز باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
- نام محصول و علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - ترکیبات موجود در روغن به اضافه‌ی درصد تفکیک شده‌ی اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع و سایر اطلاعات تغذیه ای محصول Nutritional Information
 - شرایط نگهداری محصول
 - تاریخ تولید و انقضا
 - وزن خالص بر حسب کیلوگرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

رب گوجه فرنگی:

- ۱- رب گوجه فرنگی مورد قبول به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و بسته بندی در قوطی های فلزی با ورق فولادی ترجیحاً ۲۰ کیلوگرمی دارای تاریخ تولید و انقضا از واحدهای تولیدی معتبر باشد.
- ۲- قوطی یا حلب مورد استفاده سالم بوده و دارای ضرب خوردگی و بادکردگی در نباشد.
- ۳- در زمان باز کردن قوطی فلزی محصول، رنگ رب باید قرمز طبیعی بوده و هیچ گونه کدری و سیاهی یا آثار ریسه های کپک در آن مشاهده نشود.
- ۴- رب گوجه فرنگی باید دارای طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم سوختگی، تلخی و یا طعم خارجی باشد.
- ۵- رب گوجه فرنگی نباید دارای ذرات سیاه رنگ قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۶- رب گوجه فرنگی نباید حاوی حشره، تخم، لارو، شفیره یا قطعاتی از بدن حشره باشد.
- ۷- محصولات دارای استاندارد HACCP برای مصرف اولویت دارند.
- ۸- میزان بریکس رب گوجه کمتر از ۲۸ نباشد.
- ۹- درج مشخصات زیر بر روی برحسب محصول الزامی است:
 - نام و نوع فرآورده
 - نام یا علامت تجاری و نشانی کارخانه‌ی سازنده
 - نام مواد افزوده شده
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم (۲۰ کیلوگرمی)
 - تاریخ تولید و انقضای مصرف و سری ساخت
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

استاندارد میوه‌ها و سبزی‌ها:

در این قسمت تعیین ویژگی‌ها، بسته بندی و نشانه گذاری میوه‌ها و سبزی‌ها مورد بررسی قرار می‌گیرد.

اصطلاحات عمومی میوه‌ها:

- **آسیب دیدگی:** عبارتست از پارگی، ترک خوردگی یا له شدگی پوست و گوشت میوه در نتیجه‌ی صدمات مکانیکی به هنگام برداشت و بسته بندی محصول.
- **نارسی:** عبارتست از عدم رشد کافی میوه که رنگ طبیعی را به دست نیاورد.
 - در مورد توت فرنگی سبز بودن تمام یا قسمتی از میوه نشان دهنده‌ی نارسی آن است.
- **سوختگی:** اثر ناشی از عوامل متعددی مانند آفتاب زدگی، سم پاشی و غیره است که به صورت تغییر رنگ قسمتی از پوست قابل رؤیت بوده و از کیفیت میوه می‌کاهد.
- **لب شتری:** عبارت از وجود لکه های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) بر روی میوه.
- **ترک خوردگی:** عبارتست از صدمات مکانیکی که علاوه بر آسیب رساندن به پوست میوه سبب پاره شدن بافت خارجی و درونی آن می‌گردد.
- **بی دمی:** نبودن دم میوه در اثر برداشت یا بسته بندی نادرست.
- **تگرگ زدگی:** زیان‌های ناشی از تگرگ روی سطح خارجی میوه به صورت لکه های خاص.
- **لکه سفیدی:** زیان‌های ناشی از اثر مستقیم نور خورشید و یا خشکی در روی پوست نور ندیده که اختلاف رنگ با سایر نقاط میوه دارد.
- **بد رنگی گوشت:** به عنوان مثال اگر گوشت طالبی سبز رنگ نباشد، از نظر گوشت بد رنگ محسوب می‌گردد.
- **ریزش دانه:** جدا شدن حبه‌ها از خوشه را می‌گویند.

اصطلاحات عمومی سبزی ها:

- **خشبی:** عبارتست از وجود الیاف یا رشته های چوبی در هویج که اکثرا به علت تاخیر در برداشت به وجود می آید.
- **سبز رنگی:** عبارتست از حالتی که در اثر تمرکز بیش از حد کلروفیل تمام یا قسمتی از سیب زمینی سبز رنگ شده باشد.
- **طول ساقه ی سفید:** حداقل طول قسمت سفید خوراکی در تره فرنگی که نباید کمتر از ۱۵ سانتی متر باشد.
- **فقدان رنگ سبز طبیعی در سبزی ها:** فقدان رنگ سبز طبیعی که ناشی از برداشت دیر یا کمبود مواد غذایی است.
- **بو و طعم و عطر:** داشتن بو و طعم و عطر مخصوص به خود.
- **طول ساقه:** ساقه در سبزیجات بیشتر از حد مجاز رشد کرده و محصول حالت خشبی داشته باشد.
- **طول برگ:** بزرگترین بُعد برگ بر حسب سانتی متر است که هر چه بیشتر باشد برگ قطورتر و نامرغوب تر است.

اصطلاحات مشترک میوه ها و سبزی ها:

- **آفت:** عبارتست از وجود حشرات، کنه های زنده، قارچ ها، باکتری ها، ویروس ها، کرم ها یا نماتدهای زنده در سطح خارجی یا داخلی میوه و سبزی.
- **آفت زدگی:** عبارتست از وجود آثار فعالیت آفات در داخل یا خارج میوه و سبزی که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد.
- **کپک زدگی:** به آثار ناشی از فعالیت قارچ روی میوه گفته می شود.
- **نرمی:** عدم استحکام کافی در بافت میوه و بعضی از سبزیجات را نرمی می گویند.
- **خال زدگی:** عبارتست از وجود خال های رنگی (بیشتر قرمز قهوه ای) که روی پوست (یا غلاف در مورد باقالا و لوبیا و نخود) ظاهر می شود و از کیفیت میوه می کاهد.
- **آلودگی:** عبارتست از وجود گل و خاک و سایر مواد خارجی روی میوه و سبزی.
- **یخ زدگی:** حالتی است که قسمت آبدار میوه در اثر سردی هوا دچار انجماد شده و در نتیجه وضع فیزیکی و ارگانولپتیکی (حسی) میوه یا سبزی تغییر کرده باشد.
- **عدم یکنواختی:** عبارتست از یکدست نبودن میوه موجود در محموله از نظر رقم، اندازه، شکل و رنگ.
- **گندیدگی:** عبارتست از فاسد شدن تمام یا قسمتی از نسج گوشت میوه یا سبزی.
- **مواد خارجی:** عبارتست از وجود هر گونه مواد غیر از میوه و سبزی مانند زواید گیاهی از قبیل دم، برگ، شاخه، شن و سنگریزه و ...
- **خشکیدگی و چروکیدگی:** خشک شدن و پلاسیدن که در اثر تابش شدید آفتاب یا سم پاشی نادرست و یا زیاد ماندن بعد از برداشت ایجاد می شود و باعث از بین رفتن شادابی میوه و سبزی می شود.
- **لهیدگی:** عبارتست از نرم شدن گوشت میوه و سبزی که ممکن است در اثر فشار و رسیدگی بیش از حد و خرابی روی گوشت میوه ایجاد شود.
- **باقی ماندن سموم:** عبارتست از مانده ی سموم دفع آفات نباتی روی میوه یا سبزی که در هنگام رشد برای کنترل آفات به مصرف رسیده باشد.
- **بد رنگی:** عبارتست از نداشتن رنگ طبیعی و یکنواخت رقم مورد نظر در میوه و سبزی.
- **پنبه ای شدن:** به حالتی اطلاق می شود که در اثر نگهداری زیاد یک لایه نیمه خشبی در زیر پوست خیار ایجاد می گردد و در نتیجه میوه در اثر فشار جزئی فرو خواهد رفت.
- **تلخی:** به حالتی اطلاق می شود که در اثر وجود برخی از مواد شیمیایی میوه یا سبزی طعم طبیعی خود را از دست داده است و تلخ مزه شده است.

آفات و آسیب های میوه جات:

موضوع	سیب	کیوی	پرتقال	موز	نارنگی
آفت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	کمتر از ۵٪ کل میوه ها
آفت زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	عاری	-	-
آسیب دیدگی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۲٪	-	-	-
بد شکلی	حداکثر ۶٪	-	-	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۸٪	حداکثر ۵٪	عاری	-	حتی الامکان یکدست
آلودگی	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
لهدیگی	-	-	عاری	حداکثر ۲٪ محتوی	عاری
نارسی	حداکثر ۶٪	عاری	عاری	حداکثر ۵٪ محتوی	ترش نباشد
خال زدگی	-	-	حداکثر ۵٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه	حداکثر ۲٪ سطح میوه
چروکیدگی	حداکثر ۵٪	حداکثر ۳٪	-	-	-
سوختگی	حداکثر ۲٪	-	-	-	-
گندیدگی	-	-	-	-	-
دم	-	عاری	-	-	-
یخ و سرما زدگی	-	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه	-	حداکثر ۳٪ تعداد میوه
سوراخ شدگی	-	-	عاری	-	-
ضرب دیدگی	-	-	حداکثر ۷٪	-	حداکثر ۵٪ محتوی
خراشیدگی و ترک خوردگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱۰٪ محتوی	حداکثر ۵٪ محتوی	-	-
بریدگی	-	-	-	حداکثر ۵٪ محتوی	حداکثر ۵٪ محتوی
کپک زدگی	-	-	-	-	-

مشخصات سبزی‌ها و صیفی‌ها:

موضوع	هویج	پیاز	قارچ خوراکی	فلغل سبز	بادمجان	سیب زمینی	سیب
آفت زنده	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری	عاری
آفت زدگی	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۱٪
آسیب دیدگی	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	-	-	حداکثر ۱٪	حداکثر ۲٪	حداکثر ۴٪
بد شکلی	حداکثر ۱٪	-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-
عدم یکنواختی	حداکثر ۳٪	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
آلودگی	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	-	عاری	حداکثر ۵٪	حداکثر ۵٪	-
مواد خارجی	-	حداکثر ۵٪	-	عاری	-	حداکثر ۵٪	حداکثر ۲٪
لهیدگی	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
گندیدگی	-	عاری	-	-	-	عاری	-
خال زدگی	-	عاری	-	-	-	عاری	-
آفتاب زدگی	-	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-
نرمی	-	-	-	-	حداکثر ۳٪	-	حداکثر ۲٪
چروکیدگی	-	حداکثر ۲٪	-	-	حداکثر ۳٪	حداکثر ۲٪	-
سوختگی	-	-	-	-	-	-	-
یخ و سرما زدگی	-	عاری	-	-	حداکثر ۲٪	عاری	-
خراشیدگی و ترک خوردگی	-	-	-	حداکثر ۲٪	-	-	-
بریدگی	-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-	-
خشبی بودن	حداکثر ۵٪/۰	-	-	-	-	-	-
بد رنگی	-	-	-	-	حداکثر ۱٪	-	-
سبز و جوانه زده	-	حداکثر ۴٪	-	-	-	حداکثر ۴٪	حداکثر ۸٪

درجه‌بندی میوه‌ها و سبزی‌ها:

نارنج: (بر حسب تعداد درصد)

ضرایب	بد رنگی	نرمی	خراشیدگی	خال زدگی
۱	۰	۰	۰	۰
۲	تا ۵	تا ۳	-	-
۳	۵-۱۰	۳-۵	تا ۳	تا ۳

درجه بندی:

درجه‌ی یک: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه‌ی دو: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه‌ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۱۲

به: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	پلاستیکی	سوختگی
۱	۲	۱
۲	۳-۲ درصد	-
۳	۴-۳ درصد	۲-۱

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۲-۳

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۴-۵

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۶-۸

لیمو ترش: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	خراشیدگی	خال زدگی	نرمی
۱	۰	۰	۰
۲	تا ۵	تا ۷	تا ۵
۳	۷-۵	۱۰-۷	۷-۵

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۳-۴

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۵-۷

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۸-۹

عوامل ناپذیرفتنی: ناموزونی، نارس، گندیدگی، لک زدگی، ترک خوردگی پوست یا له شدگی، آلودگی، خشکیدگی و آفت زدگی.

خیار: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	آفت زدگی	آسیب دیدگی	بد شکلی	بد رنگی	پلاستیکی	پنبه ای بودن	تلخی
۱	۱	۰	۱	۰	۰	۰	۱
۲	۲-۱	۱-۰	۲-۱	۱-۰	۱-۰	۱-۰	۲-۱
۳	۳-۲	۲-۱	۳-۲	۲-۱	۲-۱	۲-۱	۳-۲

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضرایب منفی ۶-۷

درجه ی دو: جمع ضرایب منفی ۸-۱۳

درجه ی سه: جمع ضرایب منفی ۱۴-۱۸

عوامل ناپذیرفتنی:

لهیدگی، شکستگی، خیار بذری (بیش از حد رسیده)

گوجه فرنگی: (بر حسب تعداد درصد)

ضریب	آفت زدگی	آفتاب زدگی	پلاستیکی	نارسی	ناصافی
۱	۰	۰	۰	۰	۰
۲	۱-۰	۳-۰	۲-۰	۳-۰	۵-۰

۱۰-۵	۶-۳	۴-۲	۶-۳	۲-۰	۳
------	-----	-----	-----	-----	---

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضریب ۵-۶

درجه ی دو: جمع ضریب ۷-۱۱

درجه ی سه: جمع ضریب ۱۲-۱۵

عوامل ناپذیرفتنی:

عدم یکنواختی و هم شکلی، از یک رقم نبودن، گندیدگی و لهیدگی، ترک خوردگی، آفت زنده، لکه های سفید و خاکستری.

بباز: (بر حسب تعداد درصد)

سوختگی	آسیب دیدگی	دوقلو	نرمی	بد شکلی	شمعی	ضریب
۰	۰	۰	۰	۰	۰	۱
۲-۰	۲-۰	۱-۰	۰	۲-۱	۳-۰	۲
۴-۲	۴-۲	۲-۱	۱-۰	۵-۲	۵-۳	۳

درجه بندی:

درجه ی یک: جمع ضریب ۷-۹

درجه ی دو: جمع ضریب ۱۰-۱۵

درجه ی سه: جمع ضریب ۱۶-۲۱

عوامل ناپذیرفتنی:

آلودگی، قارچ زدگی، آفت زدگی، از یک رقم نبودن.

سبزی پاک شده و خرد شده منجمد:

- ۱- سبزی خرد شده، پاک شده و منجمد به صورت بسته بندی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- سبزی مورد نظر باید عاری از هر گونه مواد خارجی مانند شن و ماسه و ... و همینطور عاری از فضولات پرندگان، حشرات زنده، مرده یا قطعات بدن آنها و نیز فاقد هر نوع کپک زدگی باشد.
- ۳- بسته بندی محصول باید غیر قابل نفوذ و در ظروف تمیز و سالم و از جنس موادی باشد که در محصول هیچ گونه تأثیری نداشته باشد.
- ۴- بر روی بر چسب محصول باید مشخصات زیر درج شده باشد:
 - نام محصول، نام تجاری و یا علامت تجاری واحد تولیدی
 - شماره ی شناسایی یا شماره ی ساخت
 - وزن خالص به گرم
 - تاریخ بسته بندی و انقضا
 - شماره ی پروانه ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

قارچ خوراکی:

- ۱- قارچ خوراکی مورد قبول از نوع دکمه‌ای و به صورت بسته بندی شده و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- قارچ مورد نظر باید دارای رنگ سفید تا کرم متمایل به قهوه ای بوده و بوی طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و عاری از هر گونه پلاسیدگی، خراشیدگی و له شدگی، لزج شدن و هر نوع آفت زنده یا مرده‌ی قابل رؤیت با چشم غیر مسلح و نیز کپک باشد.
- ۳- قارچ‌هایی که رسیدگی بیش از حد دارند یعنی با باز شدن کلاهک تغییر رنگ کلاهک با پیدایش لکه‌های قهوه‌ای مشخص شده مورد قبول نیستند.
- ۴- بر روی برچسب محصول باید نام و نشانی واحد تولیدی، وزن خالص محصول، تاریخ تولید و انقضا و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

نمک ید دار:

- ۱- نمک ید دار خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته های حداکثر یک کیلوگرمی و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
- ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.
- ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
 - عبارت نمک ید دار
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

نمک تصفیه شده:

- ۱- نمک تصفیه شده خوراکی به صورت بسته بندی و تهیه شده در شرایط بهداشتی در بسته بندی مجاز و محصول کارخانجات معتبر مورد قبول است.
- ۲- میزان رطوبت باید حداکثر ۱٪ باشد.
- ۳- حداکثر مواد نامحلول و ناخالصی‌های بدون زیان ۱٪ است.
- ۴- نوع بسته بندی باید از نوع بسته های غیر قابل نفوذ نسبت به نور، آفتاب و گرما و رطوبت باشد.
- ۵- بر روی برچسب محصول باید علایم زیر درج شده باشد:
 - نام و نشانی واحد تولیدی و علامت تجاری آن
 - عبارت نمک تصفیه شده
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

تبصره

از نمک ید دار تنها در سالنهای توزیع غذا و به عنوان نمک روی میز، می توان استفاده نمود. زیرا این نوع نمک نسبت به نور و حرارت بسیار حساس بوده و در صورت استفاده در پخت و پز سبب تجزیه یدات پتاسیم و ایجاد تریبات مضر می شود.

آبلیمو:

- ۱- آبلیموی مورد قبول در بسته بندی مناسب و تهیه شده در شرایط بهداشتی و دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول کارخانجات تولیدی معتبر است.
- ۲- آبلیمو باید دارای طعم مخصوص لیمو ترش بوده و عاری از هر گونه طعم خارجی و تلخی باشد.
- ۳- آبلیمو باید بوی مخصوص به خود را داشته و عاری از بوی ناشی از فساد و گندیدگی و اکسید شدن باشد.
- ۴- افزودن هر نوع مواد رنگی و نگهدارنده به آبلیمو مجاز نیست.
- ۵- حداقل ویتامین C محصول ۲۰ میلی گرم درصد است.
- ۶- درج علائم زیر بر روی برچسب محصول مورد نظر الزامی است:
 - نام و نشانی تولید کننده یا علامت تجاری آن
 - نوع مواد افزوده شده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی
 - بهتر است پاستوریزه باشد.

آبغوره:

- ۱- آبغوره‌ی مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مناسب (ترجیحاً شیشه ای) و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- آبغوره باید دارای بو و طعم مربوط به آبغوره باشد و هیچگونه بوی خارجی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۳- آبغوره باید عاری از هر گونه کپک زدگی و مواد خارجی از قبیل شن و ماسه و حشرات (تخم، لارو و اجزای بدن) آنها باشد و عاری از قطعات پوسته، هسته، برگ و ساقه باشد.
- ۴- رنگ آبغوره باید تقریباً قرمز کم‌رنگ شفاف باشد.
- ۵- آبغوره باید شفاف بوده و اثری از ذرات پراکنده در آن دیده نشود.
- ۶- مقدار رسوب حاصله از ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره نباید از ۳ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان اسیدیته‌ی آبغوره بر اساس اسید تارتاریک تعیین شده و مقدار آن باید بین ۲/۵-۳/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۸- میزان عصاره در آبغوره‌ی صاف شده باید بین ۲-۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر باشد.
- ۹- مقدار قندهای احیا کننده نباید از ۱/۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۰- میزان نمک نباید از ۰/۲۵ گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره بیشتر باشد.
- ۱۱- میزان انیدرید سولفوروی کل در آبغوره ی تقطیر شده نباید بیشتر از ۱۰ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر آبغوره باشد (ppm ۱۰۰)
- ۱۲- مشخصات زیر باید به صورت خوانا بر روی برچسب محصول درج شده باشد:
 - نام و نشانی تولید کننده و یا علامت تجاری آن
 - نوع مواد افزوده شده
 - وزن خالص
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

ترشی ها:

- ۱- انواع ترشی‌ها شامل سیر ترشی، ترشی لیته، ترشی مخلوط به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی و پاستوریزه شده ترجیحاً تک نفره و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر مورد قبول است.
- ۲- مواد اولیه‌ی مورد استفاده در ترشی‌ها (اندام‌های مختلف گیاهی) باید کاملاً سالم و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی یا صدمات مکانیکی) و فساد ناشی از میکروارگانیسم‌ها باشد.
- ۳- نمک و سرکه‌ی مورد مصرف در ترشی‌ها باید مطابق با استانداردهای مربوط به سرکه باشد.
- ۴- استفاده از کارامل به منظور ایجاد رنگ در سیرترشی مجاز نیست.
- ۵- استفاده از نگهدارنده‌ها در این فرآورده مجاز نیست.
- ۶- باقی مانده‌ی سموم دفع آفات نباتی نباید از حد تعیین شده توسط مراجع ذیصلاح بیشتر شود.
- ۷- درصد ترکیبات شیمیایی موجود در ترشی‌ها باید مطابق با استاندارد زیر باشد:
 - اسیدیته ی کل بر حسب اسید استیک: ۲-۴ درصد
 - PH : ۳-۳/۵
 - نمک (حد اکثر): ۴%
 - وزن مواد آبکش شده در ترشی مخلوط (حداقل): ۵۵%
 - وزن مواد آبکش شده در ترشی ساده (حداقل): ۵۰%
 - پری (حداقل): ۹۷%
 - ذرات سنگین بر حسب گرم در لیتر (حداکثر): مس ۰/۶، سرب ۰/۵، آرسنیک ۰/۱
- ۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی تعداد کپک و مخمر قابل قبول در یک گرم نمونه در هر مورد ۱۰۰ عدد است.
- ۹- این فرآورده باید دارای رنگ و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده‌ی خود بوده و عاری از هر گونه عطر و طعم و مزه‌ی خارجی باشد.
- ۱۰- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۱- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام و نوع کالا
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
 - وزن خالص بر حسب گرم
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

خیار شور:

- ۱- خیار شور مورد قبول ترجیحاً درجه یک و به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در ظروف مورد قبول وزارت بهداشت محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خیار مورد استفاده برای خیار شور باید تمیز، سالم، قلمی، درسته و با پوست باشد.
- ۳- سرکه‌ای که برای تهیه‌ی این فرآورده به کار می‌رود باید برابر با استانداردهای مربوطه بوده و حداکثر مقدار مجاز استفاده از آن به گونه‌ای باشد که میزان آن بر حسب اسید استیک بیشتر از ۱ گرم در صد گرم محصول نباشد.
- ۴- حداکثر مقدار نمک خوراکی (بر حسب کلرور سدیم) نباید از ۱۰ گرم درصد بیشتر شود.

- ۵- افزودن سیر، فلفل سبز یا قرمز، کرفس، گشنیز، جعفری، نعناع، ترخون و برگ مو مجاز است مشروط به آن که مقدار کل آن از ۵ گرم درصد وزن خالص بیشتر نشود.
- ۶- افزودن هر نوع افزودنی دیگر به خیار شور غیر مجاز است.
- ۷- خیار شور باید دارای رنگ سبز زیتونی و یا سبز متمایل به زرد و یا زرد زیتونی باشد.
- ۸- رنگ آب نمک در فرآورده باید شفاف باشد.
- ۹- پری ظرف نباید از ۹۰ درصد کمتر باشد.
- ۱۰- خیار شور باید ترد و شکننده بوده وسط آن توپر و بدون آب باشد.
- ۱۱- خیار شور باید دارای عطر و طعم مخصوص به خود بوده و عاری از هر گونه طعم و عطر بوی خارجی نامطبوع باشد.
- ۱۲- PH محصول باید حداکثر ۴/۵ باشد.
- ۱۳- مجموع فلزات سنگین در محصول نهایی نباید از ۲۸۰ppm تجاوز کند.
- ۱۴- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۵- واحدهای تولیدی دارای استاندارد HACCP در اولویت مصرف می باشند.
- ۱۶- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:
 - نام کالا و درج عبارت ممتاز
 - نام تجاری کالا و نام واحد تولیدی
 - تاریخ تولید و انقضا
 - مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
 - شرایط نگهداری
 - علامت استاندارد ایران
 - شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

شوری مخلوط:

- ۱- شوری مخلوط مورد قبول به صورت پاستوریزه شده و دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده ترجیحاً تک نفره و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- فرآورده‌های مورد استفاده در شور مخلوط عبارت‌اند از گل کلم، هویج، خیار، ساقه‌ی کرفس، سیر و غیره که در آب نمک قرار دارد.
- ۳- مواد اولیه‌ی یاد شده باید کاملاً سالم بوده و عاری از هر گونه فساد ظاهری (لهیدگی، صدمات مکانیکی و فساد ناشی از میکروارگانیسم‌ها) باشد.
- ۴- اجزای متشکله در این محصول حتی المقدور باید یکسان باشند.
- ۵- این فرآورده باید عاری از مواد خارجی از قبیل شن و ماسه، خار و خاشاک، گیاهان سمی، فضولات حیوانی، لارو و تخم حشرات باشد.
- ۶- شور مخلوط مورد نظر باید دارای طعم و بوی طبیعی مواد تشکیل دهنده‌ی خود بوده و عاری از هر گونه طعم و بوی نامطبوع خارجی باشد.
- ۷- استفاده از نگهدارنده در این فرآورده مجاز ناست.
- ۸- پری ظرف نباید از ۹۵ درصد کمتر باشد.
- ۹- PH محصول باید بین ۴/۵-۳/۵ باشد.
- ۱۰- مقدار نمک بر حسب کلرور سدیم باید حداکثر ۴ گرم درصد باشد.
- ۱۱- ظروف بسته بندی باید از جنس مورد قبول استاندارد باشد.
- ۱۲- درج علائم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام و نوع کالا
- نام تجارتي کالا و نام واحد توليدي
- تاريخ توليد و انقضا
- مواد تشكيل دهنده و افزودني‌ها
- شماره‌ي پروانه‌ي ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشكي

سس مایونز و سس سالاد:

- ۱- سس مایونز و سس سالاد مورد قبول به صورت کم چرب، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده و از واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- سس باید عاری از مواد خارجی از قبیل گرد و خاک، قطعات حشرات، شیشه، فلز، کاغذ و غیره باشد.
- ۳- سس باید عاری از بوی ناشی از اکسید شدن، بوی نامطبوع پیه آب کرده و ترشیدگی ناشی از فساد باشد.
- ۴- سس غیر یکنواخت (اصطلاحاً روغن انداخته و به صورت دو فاز در آمده) مورد قبول نیست.
- ۵- روغن مورد استفاده برای سس باید تصفیه شده، بی بو و مطابق استانداردهای روغن مایع باشد.
- ۶- ویژگی‌های ظاهری و فیزیکی:

• سس مایونز:

- رنگ ظاهری: سفید مایل به کرم
- حالت ظاهری: نیم جامد
- قوام: صاف و همگن و بدون بریدگی

• سس فرانسوی:

- رنگ ظاهری: قرمز کم‌رنگ متمایل به صورتی یا نارنجی
- حالت ظاهری: نیم سیال
- قوام: یکنواخت

۷- PH محصولات فوق حدود ۴/۵ است.

۸- در صورت انجام آزمایش میکروبی باید نتایج زیر حاصل شود (بر حسب گرم نمونه):

- شمارش کلی باکتری‌های مزوفیل: در سس مایونز حداکثر ۱۰۰۰ و در سس فرانسوی حداکثر ۱۰۰۰۰
- انتروباکتریاسه: در هر دو نوع ۱۰ عدد
- اشرشیا کلی: در هر دو نوع منفی
- سالمونلا: در هر دو نوع در ۲۵ گرم نمونه نباید وجود داشته باشد.
- کپک: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد
- مخمر: در هر دو نوع ۱۰۰ عدد

۹- افزودنی‌های مجاز عبارت اند از:

- امولسیفایرها: مثل دی گلیسرید اسیدهای چرب
- غلظت دهنده‌ها: اسید آلژینیک و نمک‌های پتاسیم، سدیم و کلسیم
- صمغ‌ها: مثل کربوکسی متیل و متیل اتیل
- نگهدارنده‌ها: اسید سوربیک و نمک‌های سدیم و پتاسیم آن
- آنتی اکسیدان‌ها: اسید اسکوربیک، BHT و BHA و توکوفرول طبیعی یا مصنوعی
- ۱۰- محصولات مورد نظر باید کم چرب بوده و ترجیحاً با تخم مرغ‌های حاوی اسیدهای چرب امگا-۳ تهیه شده باشند.
- ۱۱- محصولات تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند در اولویت مصرف قرار دارند.
- ۱۲- درج علایم زیر بر روی محصول الزامی است:

- نام کالا، نام و نشانی واحد تولیدی
- تاریخ تولید و انقضا
- مواد تشکیل دهنده و افزودنی‌ها
- شرایط نگهداری
- علامت استاندارد ایران
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

زرد چوبه:

- ۱- زرد چوبه‌ی مورد نظر به صورت تهیه شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و بسته بندی شده در بسته‌های نایلونی یا مقوایی محکم و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- زرد چوبه درسته و گرد آن باید عاری از کپک و حشرات زنده و مرده و قطعات بدن آنها و آلودگی حاصل از جوندگان که قابل رؤیت با چشم غیر مسلح است باشد.
- ۳- زرد چوبه‌ی درسته یا ساییده باید دارای رنگ و عطر و طعم ادویه‌ای مخصوص به خود باشد.
- ۴- زرد چوبه‌ی درسته و ساییده (گرد) باید در بسته‌های تمیز و سالم و خشک بسته بندی شده و جنس آن به گونه ای باشد که بر روی فرآورده بی اثر باشد و آن را از جذب رطوبت و کاهش روغن‌های فرار (اسانس) حفظ کند. حداکثر وزن مورد قبول ۵ کیلوگرم است.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام و نوع فرآورده، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی درج شده باشد.

زرشک

- ۱- زرشک مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- زرشک باید عاری از آفت زنده وشن و ماسه و مواد خارجی دیگر بوده و دارای رنگ و بوی طبیعی باشد.
- ۳- میزان رطوبت زرشک نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۴- میزان لهیدگی نباید از ۱/۵ درصد و میزان ناریسی از ۱ درصد تجاوز کند.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زعفران:

- ۱- زعفران مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- عوامل ناپذیرفتنی عبارت اند از:
 - وجود ریگ و شن
 - وجود نخ در مورد کلاله و خامه
 - وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل رؤیت باشد
 - وجود حشرات و کنه‌های ائباری زنده در هر یک از مراحل رشد و یا بخشی از آنها
- ۳- زعفران باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۴- زعفران‌های تهیه شده در واحدهایی که استاندارد HACCP دارند، در اولویت مصرف قرار دارند.

۵- بر روی برچسب محصول باید نام کالا (اسم گیاه شناسی با ذکر دسته، خامه و کلاله)، نام و آدرس بسته بندی کننده، وزن خالص بر حسب گرم، نام کشور صادر کننده، تاریخ بسته بندی و تاریخ انقضا ذکر گردد.

فلفل سیاه:

- ۱- فلفل سیاه مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ فلفل مورد نظر از قهوه‌ای مایل به خاکستری تا سیاه متغیر است. فلفل سیاه ساییده از ساییدن دانه‌های فلفل سیاه بدون افزودن هیچ ماده‌ی دیگری به آن به دست می‌آید.
- ۳- این فرآورده باید عاری از بو و طعم خارجی مانند بوی نا و تند شدگی باشد.
- ۴- فلفل سیاه باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم مسلح و غیر مسلح باشد.
- ۵- فلفل سیاه باید در ظروف محکم و با دوام، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ بسته بندی شود. جنس این ظروف باید به گونه‌ای باشد که چیزی به آن اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

دارچین:

- ۱- دارچین مورد قبول به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- طعم و عطر دارچین باید تازه و مشخص و مخصوص به منشا مربوطه باشد و نباید دارای عطر و طعم خارجی از جمله کپک زدگی و بوی نا باشد.
- ۳- دارچین مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- حداکثر درصد وزنی رطوبت در محصول باید ۱۲ درصد باشد. در نتیجه فرآورده‌ی کلوخه شده و مرطوب مورد قبول ناست.
- ۵- دارچین باید در بسته‌های محکم، سالم و پاکیزه و غیر قابل نفوذ و در اوزان حداکثر ۵ کیلوگرمی بسته بندی شود. جنس بسته‌ها باید به گونه‌ای باشد که چیزی به دارچین اضافه نکرده یا جزیی از آن را جذب نکند.
- ۶- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

زنجبیل:

- ۱- زنجبیل مورد قبول به صورت پودر و تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- بو و طعم زنجبیل باید مشخص و مخصوص به خود بوده و عاری از طعم خارجی، تندی و تلخی و بوی کپک زدگی باشد.
- ۳- زنجبیل مورد نظر باید عاری از کپک‌ها و حشرات زنده، مرده و قطعات بدن حشرات و آلودگی جوندگان قابل رؤیت با چشم غیر مسلح باشد.
- ۴- پودر زنجبیل باید در بسته‌های تمیز و غیر قابل نفوذ بسته بندی گردد. وزن بسته‌ی مورد نظر حداکثر ۲ کیلوگرم است.
- ۵- بر روی بسته بندی محصول باید نام کالا، نام و نشانی تولید کننده، وزن خالص بر حسب گرم یا کیلوگرم، تاریخ تولید و شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و علامت استاندارد ایران درج شده باشد.

خرما:

- ۱- خرمای مضافتی مورد قبول از نوع ممتاز و به صورت بسته بندی شده در جعبه‌های مقوایی، در اندازه‌ی درشت و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- خرمای مضافتی دارای میوه‌های درشت به رنگ بنفش تیره متمایل به سیاه گوشت دار و دارای شهد خوش طعم است.
- ۳- اندازه‌ی خرمای مضافتی مورد نظر باید نسبتاً درشت بوده، بدین معنا که در هر ۵۰۰ گرم آن ۷۵ عدد خرما وجود داشته باشد.
- ۴- آثار یا عوامل زیر نباید در خرمای مضافتی مورد نظر دیده شود:
 - شکرک زدگی (قند موجود در خرما به صورت متبلور شده در آمده است).
 - لک زدگی (بروز عارضه‌ی ای که در اثر عوامل زیست محیطی نا مناسب یا فعالیت کنه‌ها به وجود آمده است).
 - لهیدگی (خرما حالت نرم و شل پیدا کرده و هسته‌ی آن نمایان شده است).
 - نارسی (خرما در مرحله‌ی ای از رشد متوقف شده و خشکیده یا چروکیده شده است).
 - تغییر رنگ (خرما رنگ طبیعی خود را از دست داده است).
 - وجود آفت زنده در هر یک از مراحل زندگی
 - وجود خاک، اشیاء فلزی، سنگریزه و شیشه به هر میزان
 - استشمام بوی تخمیر و ترشیدگی
 - وجود پرگنه‌های قابل رؤیت قارچها
- ۵- بسته‌های خرما باید به گونه‌ای باشد که محتوی بسته را در برابر صدمات مکانیکی، رطوبت و آفات انباری حفظ کند.
- ۶- علایم زیر باید بر روی خرما درج شده باشد:
 - نوع خرما (مضافتی هسته دار)
 - عبارت ممتاز
 - محل تولید و وزن خالص
 - عبارت محصول ایران
 - تاریخ تولید و تاریخ مصرف

کشمش:

- ۱- کشمش خشک شده‌ی پلویی مورد قبول از نوع درجه‌ی یک و به صورت تهیه و بسته بندی شده در شرایط بهداشتی، دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- رنگ کشمش مورد نظر از زرد کهربایی تا خرمایی متغیر است.
- ۳- کشمش باید عاری از آفت زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت نباید از ۱۶ درصد بیشتر باشد.
- ۵- میزان کشمش نارس نباید بیش از ۲/۵ درصد باشد.
- ۶- میزان کشمش لهیده نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۷- میزان کشمش شکرک زده نباید از ۱۵ درصد بیشتر باشد.
- ۸- وسایلی که برای بسته بندی به کار می‌رود باید نو، تمیز، خشک و بدون بو باشد.
- ۹- بسته بندی کشمش در بسته‌های سلوفانی تا ۱ کیلوگرم و یا کارتن ۱۰ کیلوگرمی قابل قبول است.
- ۱۰- محتوی هر بسته باید از نظر اندازه، رنگ و رقم یکنواخت باشد؛ در غیر اینصورت مخلوط تلقی می‌شود.
- ۱۱- علایم زیر باید بر روی بسته بندی‌های کشمش درج شده باشد:
 - نام کالا
 - نوع کالا
 - درجه و یکنواختی

- تاریخ تولید و وزن خالص (بر حس کیلوگرم)
- عبارت محصول ایران
- شماره‌ی پروانه‌ی ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی

مغز گردو:

- ۱- مغز گردوی مورد قبول از نوع درجه‌ی یک نیمه و به صورت تهیه و بسته بندی شده دارای تاریخ تولید و انقضا و محصول واحدهای تولیدی معتبر است.
- ۲- مغز گردو باید دارای رنگ روشن و بو و مزه‌ی طبیعی بوده و فاقد هر نوع مزه‌ی غیر طبیعی به خصوص بوی نا، تند و طعم تلخی باشد.
- ۳- مغز گردو باید عاری از آفات زنده باشد.
- ۴- میزان رطوبت مغز گردو نباید بیشتر از ۴ درصد باشد.
- ۵- میزان ناریسی و چروکیدگی نباید از ۵ درصد بیشتر باشد.
- ۶- بسته بندی گردو در کارتن دارای پوشش ورقه‌ی مومی در اوزان ۵ تا ۱۰ کیلوگرمی مورد قبول است.
- ۷- کلیه‌ی بسته‌های موجود در یک بهر باید از نظر بسته بندی، اندازه، وزن و محتویات آن یکسان باشد.
- ۸- مشخصات زیر باید بر روی کارتن مغز گردو درج شده باشد:
 - نام کالا
 - وزن خالص برحسب کیلوگرم
 - نام صادر کننده یا بسته بندی کننده
 - عبارت محصول ایران
 - تاریخ تولید و انقضا
 - شرایط نگهداری محصول

تذکره:

در تمامی موارد بالا، در صورت وجود استاندارد ملی رعایت آن علاوه بر موارد مذکور، الزامی است.



کارگروه تدوین قرارداد تپ غذایی دانشجویی

پوست شماره ۲

آیین نامه بهداشتی غذایی دانشجویی

بهار ۱۳۹۴

آیین نامه بهداشتی غذای دانشجویی

بهداشت فردی:

- ۱- تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
- ۲- پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.
- ۳- کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نمایند.
- ۴- کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

بهداشت محیط:

- ۱- استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۲- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۳- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضدعفونی، آب کشی) با توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
- ۴- ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۵- از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.
- ۶- ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
- ۷- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.
- ۸- سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب (تعطیلات بین دو ترم و تابستان) انجام شود.
- ۹- برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف یک بار مصرف آلومینیوم یا فوم گیاهی استفاده شود.

بهداشت مواد غذایی:

- ۱- مواد غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- ۲- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.
- ۳- جوانه و قسمت های سبز سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- برای پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.
- ۶- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود. (پیوست شیوه نامه آماده سازی)
- ۸- برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد ۱۲ تا ۲۴ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری شود.
- ۹- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
- ۱۰- گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای ۱۸- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.
- ۱۱- از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.
- ۱۲- هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
- ۱۳- چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.
- ۱۴- غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا، در شرایط مناسب (درجه حرارت ۷۰ درجه) بیشتر از ۳ ساعت نباشد.
- ۱۵- از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.
- ۱۶- افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
- ۱۷- در پخت خورش ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

بهداشت انبار و سردخانه:

- ۱- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.
- ۲- نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.
- ۳- مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.
- ۴- مواد غذایی خام و پخته درون ظرف دردار جداگانه نگهداری شود.
- ۵- تمامی یخچالها و فریزرها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.
- ۶- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.
- ۷- کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
- ۸- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.
- ۹- مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقادیر کمتری در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:

- ۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۲- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- ۳- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.
- ۶- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- ۷- تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.
- ۸- در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکش باید به طور مرتب آنها را قلع اتنود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
- ۹- در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت، خرد کن، همزن و ... کاملاً دقت نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمود.
- ۱۰- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
- ۱۱- حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه وجود داشته باشد.

سرویسهای بهداشتی:

- ۱- توالت و دستشویی ها می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.
- ۲- توالت باید دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۳- دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۴- زباله ها روزانه از محل تولید دور شود.
- ۵- کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک، دستکش و ..) باشد.
- ۶- زباله ها باید در مبدأ تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود)
- ۷- کارکنان باید حتماً از نمپایی مخصوص استفاده نمایند.

جعبه کمکهای اولیه:

فهرست زیر حداقل های مورد نیاز است که باید در جعبه کمکهای اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمکهای اولیه کامل را اطلاق نمود:

مواد شیمیایی

- ✓ محلول بتادین و سرم فیزیولوژی
- ✓ الکل سفید (ضد عفونی کننده)
- ✓ محلول آمونیاک (محرک تنفسی)
- ✓ محلول (ضد عفونی کننده)
- ✓ ژل سوختگی
- ✓ آمپول آدرنالین
- ✓ کیت مارگزیدگی
- ✓ انتی شوک
- ✓ پودر ORS

داروها

- ❖ آسپرین
- ❖ استامینوفن
- ❖ قرص بروفن
- ❖ قرصهای ضد اسهال
- ❖ قرصهای ضد سرما خوردگی
- ❖ آنتی هیستامین
- ❖ قرصهای ضد تهوع
- ❖ دیازپام رکتال
- ❖ داروهای ملین (روغن بادام)
- ❖ قرص هیوسین
- ❖ قرص متوکلوپرامید یا پلازیل
- ❖ پماد سوختگی
- ❖ پماد گزیدگی حشرات
- ❖ آدرنالین

وسایل

- پنبه استریل
- گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف
- باند یا نوار در اندازه‌های مختلف
- پماد جنتامایسین و پماد تتراسیکلین
- ژل شوینده
- درجه تب (ترمومتر)
- قیچی جراحی
- قیچی بانداژ
- پنست، انبرک یا موچین
- سرنگ آماده برای تزریق ضروری در اندازه‌های ۲ و ۵ و ۱۰ سانتیمتر مکعبی
- تخته شکسته‌بندی کوچک و بزرگ (اتل)
- باند سه گوش و باند نواری
- کیف یخ یا کمپرس سرد آبی
- کیسه آب گرم (مبارزه با سرما یا درد)
- چسب زخم
- لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می‌رود.
- پودر تالک (برای دستکش، ماساژ، نوزاد)

- پماد ایکتیول (برای باز کردن دمل و کورک)
- گیلاس مدرج
- گیلاس چشمشویی
- برس
- آئینه کوچک
- صابون و حوله و کبریت
- دستکش استریزه
- قرصهای تصفیه آب
- باند زخم
- زانو بند
- سوت
- نخ و سوزن بخیه



کارگروه تدوین قرارداد تپ غذای دانشجویی

پیوست شماره ۳

فهرست تخلفات و جرایم

قرارداد خرید

بهار ۱۳۹۴

(۱) کیفیت مواد :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	خرید مواد غذایی نامطلوب (گوشت نامرغوب، نان کپک زده و ...)	از ۱۰ درصد تا ۱۵ درصد قیمت کل ماده غذایی وعده + مبلغ مقدار ضایع شده با نظر کارشناس

(۲) عدم نظافت تجهیزات :

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه‌ها (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر) و سردخانه پیشخوان	از ۰,۰۵ درصد تا ۰,۲ درصد صورت وضعیت ماهیانه با نظر کارشناس
۲	استفاده نکردن از همپایی مجزا برای ورود به سردخانه‌ها	از ۰,۱ درصد تا ۱۰۰ درصد حداقل مبلغ بند قبل با نظر کارشناس

(۳) وجود اشیاء خارجی در مواد گوشتی:

ردیف	شرح (هر مورد)	جریمه (ریال)
۱	وجود اشیایی که در توزین یا کیفیت مواد غذایی تأثیر دارد. (کارتن، پلاستیک و ...)	از ۰,۰۲ درصد تا ۰,۱ درصد صورت وضعیت ماهیانه با نظر کارشناس

(۴) تقلب در مواد غذایی:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم تطبیق مواد خرید شده با مواد سفارش داده شده	در صورت قابل استفاده بودن ماده غذایی از ۵ درصد تا ۲۰ درصد کل مبلغ ماده در صورت غیر قابل استفاده بودن ماده غذایی و مرجوع شدن از ۲ درصد تا ۱۰ درصد کل مبلغ آن ماده با نظر کارشناس
۲	اختلاط ماده غذایی مورد سفارش با موردی مشابه آن	در صورت قابل استفاده بودن ماده غذایی از ۱۰ درصد تا ۳۵ درصد کل مبلغ ماده در صورت مرجوع شدن از ۵ درصد تا ۲۰ درصد کل مبلغ آن ماده با نظر کارشناس
۳	خرید مواد تاریخ مصرف گذشته	عودت ماده غذایی و از ۱۰ درصد تا ۴۰ درصد کل مبلغ آن ماده- با نظر کارشناس

۵) تأخیر در تأمین مواد اولیه:

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	تأخیر در تأمین مواد اولیه ۵ کالای اصلی (گوشت، مرغ، ماهی، برنج و روغن)	در صورت تغییر غذا از ۲۰ درصد تا ۵۰ درصد قیمت غذایی که به علت تأخیر پخت نشده است + جبران هزینه ژتون دانشجوی در صورت عدم تغییر غذا از ۵ درصد تا ۲۵ درصد قیمت غذا - با نظر کارشناس
۲	تأخیر در تأمین مواد کنار غذایی	در صورت تغییر از ۵ تا ۲۰ درصد کل قیمت کنار غذایی آن وعده + جبران هزینه تعداد کنار غذایی ارائه نشده - با نظر کارشناس
۳	تأخیر در تأمین مواد سایر اقلام	از ۱۰ درصد تا ۳۰ درصد قیمت ماده غذاییبا نظر کارشناس
۴	تأخیر در عودت مواد غذایی مرجوعی	از ۱۰ درصد تا ۱۵۰ درصد قیمت ماده غذایی با نظر کارشناس

۶) نگهداری و حمل نادرست مواد غذایی:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	حمل غیر اصولی مواد غذایی (حمل مواد غذایی آرایش نشده مواد غذایی خام و پاک سازی نشده) در کنار موادی که بدون فرایند (نان، خیارشور و...) برای مصرف توزیع می شود.	اگر حمل نادرست موجب غیر قابل استفاده شدن مواد شود: عودت ماده غذایی + از ۲۰ درصد تا ۵۰ درصد ارزش ماده غذایی اگر قابل استفاده باشد: از ۵ درصد تا ۳۰ درصد ارزش ماده غذایی با نظر کارشناس

۷) کارکنان:

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	ارائه اطلاعات ناصحیح به نظر (متناسب با مورد)	از ۵،۰ درصد تا ۵ درصد قیمت ماده غذایی که در مورد آن اطلاعات نادرست داده شده است. با نظر کارشناس
۲	عدم همکاری مناسب عوامل پیمکنکار با نظران، کارکنان دانشگاه و سایرین	از ۵،۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارفرما
۳	در دسترس نبودن پیمکنکار یا نماینده تام الاختیار یا عدم اهتمام برای تأمین اقلام مورد نیاز	از ۵ درصد تا ۲۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۴	به کارگیری افراد غیر معتقد در رعایت مسائل شرعی، اخلاقی و شئون دانشگاهی	از ۵،۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس

۹) رعایت بهداشت فردی کارکنان :

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	به کارگیری کارگران دارای بیماری‌های واگیردار قابل تشخیص (به تشخیص ناظران)	از ۵۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۲	عدم استفاده از لباس مناسب و یا لوازم شخصی مخصوص کار و رعایت نکردن موارد بهداشتی (هر مورد)	از ۵۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس
۳	رعایت نکردن بهداشت فردی (هر مورد)	از ۵۰ درصد تا ۵ درصد بهای صورت وضعیت آن روز با نظر کارشناس

❖ تذکر ۱: تشخیص و تأیید تمامی موارد فوق، صرفاً به عهده ناظران و نمایندگان کارفرما است.

❖ تذکر ۲: جریمه سایر تخلفات که در فهرست گنجانده نشده به پیشنهاد کارشناس و با نظر کارفرما محاسبه و دریافت خواهد شد.



کارگروه تدوین قراردادتپ غذای دانشجویی

قرارداد خرید مواد غذایی

مدیریت راهبری خوابگاه و تغذیه

بهار ۱۳۹۴