

تاریخ: ۱۴۰۱/۰۸/۱۸
شماره: ۲۰/۴۵/۸۵۳۳۵
پست:



معاونت هماهنگی امور اقتصادی
دفتر هماهنگی امور اقتصادی

« تولید؛ دانش بنیان، اشتغال آفرین »

رییس محترم سازمان جهاد کشاورزی استان
رییس محترم اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی اصفهان

با سلام و احترام

ضمن ارسال تصویر نامه شماره ۱۴۵۴۲ مورخ ۱۴۰۱/۸/۱۰ مدیر کل محترم استاندارد استان و ضمایم مربوطه در خصوص مخالفت با استفاده از خمیر گوشت بلدرچین در تولید فراورده های گوشتی (سوسیس و کالباس)، مراتب جهت آگاهی و هر گونه اقدام لازم اعلام می گردد.

احسان شمر



ریاست جمهوری

سازمان ملی استاندارد ایران
اداره کل استاندارد استان اصفهان

تولید، دانش بنیان، اشتغال آفرین

شماره: ۱۶/ ۱۴۵۴۲
تاریخ: ۱۴۰۱/۰۸/۱۰
پیوست: ۳

مدیر کل محترم هماهنگی امور اقتصادی استانداری استان اصفهان

موضوع: اعلام نظر سازمان در خصوص استفاده از خمیر بلدرچین

با سلام و حمد خداوند سبحان

احتراما به پیوست نامه شماره ۱۷۷۹۰۰ مورخ ۱۴۰۱/۰۷/۲۰، سرپرست پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی سازمان ملی استاندارد ایران مبنی بر استفاده از خمیر بلدرچین تحت شرایط بهداشتی در تولید فرآورده های گوشتی جهت استحضار ارسال می گردد.

محمود فرمانی

مدیر کل



رونوشت: مدیر کل محترم صنعت، معدن و تجارت استان اصفهان
فریناز رفاتی - مسئول اجرای استاندارد و دبیر کمیته صنایع غیر فلزی اصفهان
اکرم قصری - کارشناس آزمایشگاه استاندارد اصفهان



۱۴۰۱/۰۸/۱۰

۸۵۳۳۵

اصفهان - کیلومتر ۱۵ جاده شیراز - شهر بهارستان - ابتدای بلوار بهشت - میدان استاندارد - صندوق پستی ۳۱۳ - ۸۱۷۹۹

تلفن: ۷ - ۳۶۸۱۹۰۹۱ - دورنگار: ۲۶۸۱۵۷۹۷ - ۰۴۱ - Dabirkhane.isf@inso.gov.ir

تلفن چهار رقمی: ۱۵۱۷



ریاست جمهوری
سازمان ملی استاندارد ایران
اداره کل استاندارد استان اصفهان

شماره: ۱۶/۱۰۴۵۹
تاریخ: ۱۴۰۱/۰۶/۱۳
پست:

"تولید، دانش بنیان، اشتغال آفرین"

سرکار خانم آرزینا خضرای

مدیر کل دفتر تدوین استانداردهای ملی

موضوع: استفاده از خمیر بلدرچین تحت شرایط بهداشتی در تولید فرآورده های گوشتی

باسلام و حمد خداوند سبحان

احتراما پیرو نامه شماره ۲۰۲۲۴۹۴ مورخ ۱۴۰۱/۰۵/۰۳، در خصوص تجدید نظر استاندارد سوسیس و کالباس به شماره ۲۳۰۳، با توجه به تعداد زیاد واحد های پرورش بلدرچین در سطح استان اصفهان و با هدف حمایت از این واحد های تولیدی، از آنجائیکه امکان مصرف حجم انبوه تولید بلدرچین صرفا با عرضه گوشت گرم یا منجمد وجود ندارد، پیشنهاد می شود استفاده از خمیر بلدرچین در تولید فرآورده های گوشتی تحت شرایط بهداشتی با ذکر دقیق در نشانه گذاری مجاز اعلام شود.

شایان ذکر است این موضوع مورد درخواست اکید دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری استان اصفهان می باشد. پیشاپیش ضمن تشکر از بذل عنایت به درخواست این استان خواهشمند است دستور اکید فرمایید از نماینده این اداره کل و تولیدکنندگان استان در کمیته های فنی تجدیدنظر استاندارد مورد نظر دعوت به عمل آید.

رونوشت: مدیر کل محترم دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری اصفهان جهت استحضار



سرکار خانم آرزینا خضری
مدیر کل دفتر تدوین استانداردهای ملی

موضوع: در جواب: استفاده از خمیر بلدرچین تحت شرایط بهداشتی در تولید فرآورده های گوشتی - پاسخ پژوهشگاه غذایی و کشاورزی

با سلام و احترام

بازگشت به نامه شماره 2074042 مورخ 14-6-1401 متضمن نامه شماره 16/10459 مورخ 13-6-1401 اداره کل استاندارد استان اصفهان، در خصوص استفاده از خمیر گوشت بلدرچین در تولید سوسیس و کالباس (پیوست)، ضمن ارسال صورتجلسه کمیسیون فنی مورخ 11-7-1401، نتایج مذاکرات را به شرح زیر به استحضار می رساند

- تمام نمایندگان مراجع قانونی شامل: دفتر نظارت و ارزیابی غذا سازمان غذا و دارو- آزمایشگاههای مرجع غذا و دارو- پژوهشگاه غذایی پژوهشگاه استاندارد- دفتر نظارت بر اجرای استاندارد غذایی سازمان استاندارد با موضوع مذکور مخالف می باشند.

- نمایندگان اداره کل استاندارد اصفهان با پیشنهاد مذکور موافقت کردند.

- انجمن فرآورده های گوشتی در این زمینه رای ممتنع داشت.

مهمترین علل مخالفت با استفاده از خمیر گوشت بلدرچین در تولید سوسیس و کالباس به شرح زیر اعلام می گردد:

1- عدم امکان تخلیه کامل اندرونه به علت کوچکی لاشه و مشکلات بهداشتی ناشی از آن

2- عدم وجود روش های آزمون استاندارد شده برای اصالت سنجی وجود گوشت بلدرچین و راستی آزمایشی ادعای تولید کننده

3- به طور کلی سازمان محترم غذا و دارو با استفاده از خمیر گوشت به علت کیفیت پایین و مخاطرات بهداشتی آن مخالف است و منحصر با استفاده از خمیر گوشت مرغ به علت حجم بالای تولید و با شرایط خاصی که در بند 4-6 استاندارد ملی شماره 2303 درج شده است، موافقت دارند و در حال حاضر تمایلی به تعمیم آن به سایر پرندگان ندارد.

4- فقط یک واحد تولیدی در سرتاسر کشور به مدت محدودی پروانه تولید سوسیس و کالباس با خمیر گوشت بلدرچین را دریافت کرده است و این موضوع در سطح صنعت فرآورده های گوشتی کشور عمومیت ندارد.

پیشنهادات زیر به پرورش دهنده بلدرچین ارائه گردید:

1- بازار اصلی گوشت بلدرچین، باید بسته بندی جهت مصرف مستقیم آن جهت غذای انسان باشد

2- با توجه به ممنوعیت استفاده از خمیر گوشت سایر طیور در تولید سوسیس و کالباس (طبق زیربند 4-6-8 استاندارد ملی شماره 2303)، استفاده از مازاد گوشت بلدرچین در صنایع تبدیلی دیگر مانند کنسرو پیشنهاد می گردد.

3- در صورت اخذ موافقت های اولیه از سازمان غذا و دارو، انجام یک طرح پژوهشی برای بررسی ویژگی های سوسیس و



۱۷۷۹۰۰
۱۴۰۱/۰۷/۲۰
۲

شماره:
تاریخ:
پوست:




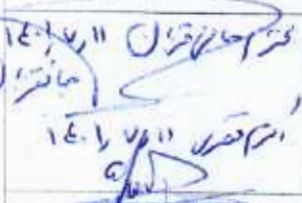
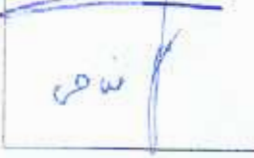
کالباس با گوشت بلدرچین از طریق پژوهشگاه استاندارد و با همکاری صنعت پیشنهاد می گردد.

محمد فرجی
سرپرست پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی

رونوشت: سرکار خانم زهرا پیراوی ونک
مدیرکل دفتر نظارت بر استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال
جناب آقای محمود فرماني
مدیرکل استاندارد استان اصفهان
جناب آقای دکتر فرامرز خدائیان چگینی- مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو
جناب آقای دکتر انصاری- مدیر کل آزمایشگاههای کنترل سازمان غذا و دارو


فرم اظهار نظر در خصوص دستور جلسات

عنوان جلسه: اصلاحیه اساسنامه موسسه دکالکس (۲۳۰۳)	تاریخ: ۱۴۰۱/۷/۱۱
موضوع دستور جلسه: استفاده از خنجر گوشت بلدرچین در تولید سوسیس و کالباس	

نام و امضا	اظهار نظر	نماینده
	با توجه به سیاست اداره کل در راسته شماره ۲۳۰۳ (بازنگری سال ۱۴۰۰) صرفاً ضمن منع مجاز نبودن در این گزارش و نظر اینجانب محله جدید سازی گوشت از آنجوان همین کمیته منتخب از آن سازمان محترم درخواست حذف گوشت بلدرچین و کالباس را از اساسنامه صورت دادیم	دفتر نظارت و ارزیابی غذا سازمان غذا و دارو
	با توجه به بند ۴-۸ اساسنامه ۲۳۰۳ و با توجه به عدم اعتبار از گوشت در این گزارش، در صورت تغییر در اساسنامه، با توجه به درخواست این کمیته	آزمايشگاه های کنترل غذا و دارو
	با توجه به عدم امکان شناسایی و تشخیص گوشت بلدرچین در محصول غذایی و عدم امکان تخلیه کامل آن در رنده؛ با موضوع مخالفت هستیم. پیشنهاد انجام یک پروژۀ آزمایشی در این مورد می شود	پژوهشگاه است - نارد
	با توجه به عدم امکان جدا سازی کامل اندامه و با توجه به کمکت بافت شانس محدودی در تشخیص، استفاده مخالفان شود، پیشنهاد می شود موضوع بررسی شود در قالب یک طرح پژوهشی	دفتر نظارت بر احصای اسامی غذای
	این اداره کل با توجه به تولید اینگونه بلدرچین در استان و وجود بازار آن و با استناد همین بلدرچین با فرآورده سوسیس و کالباس موافق است.	اداره کل اسامی غذای استان (اصفهان)
	در صورت موافقت استان های نظامی، انجمن صنایع فرآورده های گوشتی با تولید این محصول موافق است. صدور موافقت نامه این محصول در رده اول و کلاس اول	کمیته فنی انجمن صنایع گوشتی

نتیجه مذاکرات:

تمام غذا در دست است

با توجه به نظرات ارائه شده، با پیشنهاد مذکور مخالفت می شود. 



جمهوری اسلامی ایران

صورت جلسه کمیسیون نهایی تدوین استاندارد

تاریخ جلسه: ۱۴۰۱/۰۷/۱۸

تاریخ کمیته برنامه ریزی:

شماره پیشنهاد مصوب کمیته برنامه ریزی:

شماره و تاریخ ابلاغ:

موضوع: اصلاحیه استنادات در جدول پیوسته
منبع استناد:

جلسه کمیسیون نهایی مربوط به تدوین استاندارد موضوع و منبع استنادات فوق الذکر با حضور اعضاء زیر تشکیل و تدوین کلیات آن با عنایت به جمع بندی زیر به تایید رسید:

امضاء	Email	آدرس و شماره تماس	سمت	وزارت/استان/شهر	رشته و مدرک تحصیلی	نام و نام خانوادگی	ردیف
	mahdihabbasi123@yahoo.com	۰۹۱۲۳۶۱۰۵۵۷	کابرت مسئول	پژوهشگاه است	دکتری دانشجو	مازیار تقوی	۱
		۰۹۱۳۰۶۲۶۰۳۹	کارشناس	دانشگاه آزاد اسلامی	کارشناسی تربیتی	سیدسعید حاجری	۲
		۰۹۱۲۵۹۰۹۴۳۶	کارشناس	اداره کل آموزش عالی	کارشناسی تربیتی	امیرحسین حاجری	۳
		۰۹۱۲۲۳۶۵۵۲۵	کارشناس	اداره کل آموزش عالی	کارشناسی تربیتی	امیرحسین حاجری	۴
		۰۹۱۹۷۰۲۱۴۶۶	کارشناس	سازمان خواروار	کارشناسی تربیتی	امیرحسین حاجری	۵
		۰۹۱۳۲۰۴۴۷۲۹	معاون	وزارت معارف	تولید کننده	سعید سجاد	۶
		۰۹۱۲۳۰۵۷۷۴۷	معاون	مؤسسه عالی علمی	دکتری تخصصی	سعید سعید	۷
		۰۹۱۷۷۰۰۵۶۶	معاون	انجمن پژوهشگران	دکتری تربیتی	پریسا پادشاهی	۸
		۰۹۳۸۵۷۶۱۴۶۵	معاون	خواروار	دکتراه	صدف شهبان	۹
		۰۹۱۲۹۷۲۴۵۹	معاون	دانشگاه کردستان	دکتر تخصصی	محمد تقوی شهبان	۱۰
		۰۹۳۴۹۱۸۲۷۷۷	معاون	دانشگاه آزاد اسلامی	دکتری تخصصی	علی شهبان	۱۱

نام و نام خانوادگی مسئول تدوین امور پژوهشگاه
امضاء و تاریخ:

نام و نام خانوادگی رابط تدوین
امضاء و تاریخ:

نام و نام خانوادگی دبیر تدوین
امضاء و تاریخ:



دانشگاه گیلان

صورت جلسه کمیسیون نهایی تدوین استاندارد

تاریخ جلسه: ۱۴۰۱/۰۷/۱۴

تاریخ کمیته برنامه ریزی:

شماره پیشنهاد مصوب کمیته برنامه ریزی:

شماره و تاریخ ابلاغ:

موضوع: اصلاحیه استناد در سراسر ویکی‌پدیا شماره ۱۴۰۳

منبع اسامی:

جلسه کمیسیون نهایی مربوط به تدوین استاندارد موضوع و منبع اسامی فوق الذکر یا حضور اعضاء زیر تشکیل و تدوین کلیات آن با عنایت به جمع‌بندی زیر به تأیید رسید:

ردیف	نام و کلمه خانوادگی	رشته و مدرک تحصیلی	وزارت/سازمان/شرکت	سمت	آدرس و شماره تماس	Email	اعضاء
۱۲	سهریل اسد	PhD	FDCLs	رئیس هیات مدیره	۰۹۱۲۲۸۰۱۱۶۹	s_e50@yahoo.com	
۱۳	ایرم معمر	کارشناس صنایع غذایی	اداره ایستادن	کارشناس	۰۹۱۲۲۸۰۹۸۱		
۱۴	محمدرضا حیدری	PhD	اداره کل استاندارد استان گیلان	رئیس هیات مدیره	۰۹۱۲۲۸۰۹۲۰۴	m.j.s.r.d.1350@gmail.com	
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							
۹							
۱۰							

جمع‌بندی جلسه: تمامی افراد حاضر در جلسه نظرات خود را ارائه دادند. با توجه به عدم امکان جداسازی کاملاً آن‌ها از لایحه، به‌دوربین مشکلات مصداق‌های نامی که در آن و همچنین عدم امکان احالت سندی صورت پذیرفت به‌دوربین با روشی حاکمی است که در اسناد و موضوع را با پیشنهاد استفاده از ضمیر نسبت به‌دوربین در کمیته سراسری ویکی‌پدیا مخالفت شده. فرم اظهار نظر ناقص‌تر با حاضر در جلسه، پیوست می‌باشد.

نام و نام خانوادگی دبیر تدوین: مهدییار کتوری

نام و نام خانوادگی رابط تدوین: مهدییار کتوری

اعضاء و تاریخ: مهدییار کتوری

نام و نام خانوادگی مسئول دبیریت امور تدوین پژوهشگاه: مهدییار کتوری

اعضاء و تاریخ: مهدییار کتوری

موافق/توافق
مجلسه
تاریخ: ۱۴۰۱/۰۷/۱۴
مجلسه
تاریخ: ۱۴۰۱/۰۷/۱۴