

جدول ۶-۵- آمار فعالیتهای آموزشی و پژوهشی حوزه نظارت بر مواد غذایی، بهداشتی و آرایشی در سال ۱۳۸۷

ردیف	فعالیت	تعداد
۱	تشکیل کلاس جهت کارشناسان	۳۷۸ (نفر به ساعت)
۲	برگزاری کلاس آموزشی جهت مسئولین فنی	۱۶۹۱ (نفر به ساعت)
۳	تعداد طرحهای تحقیقاتی انجام شده	۳ طرح در سال
۴	دوره های آموزشی برگزار شده جهت کارشناسان	۴ دوره در سال

طی سال ۱۳۸۷ مجموعاً ۵۳۵۶ مورد مجوز گشایش اعتبار و ترخیص مواد اولیه غذایی، آرایشی بهداشتی صادر شده است و به طور میانگین ۴۴۶ مجوز به صورت ماهانه صادر شده که جزئیات آن در جدول زیر آمده است.

جدول ۷-۵- تعداد مجوزهای گشایش اعتبار و ترخیص مواد اولیه غذایی، آرایشی و بهداشتی صادر شده در سال ۱۳۸۷

فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند	مجموع
۲۲۹	۳۵۵	۴۱۷	۵۷۲	۴۰۳	۴۱۴	۴۱۴	۴۲۵	۴۷۶	۵۰۴	۶۱۵	۵۳۲	۵۳۵۶

ب: مدیریت آزمایشگاه کنترل غذا و دارو

آزمایشگاه کنترل غذا و دارو دارای دو بخش اصلی میکروبی شناسی و شیمی مواد غذایی می باشد. در سال ۱۳۸۷، تعداد ۱۴۵۱ نمونه مواد غذایی به واحد آزمایشگاه کنترل ارسال شده است. بطورکلی با انجام ۱۱۲۵۲ آزمون میکروبی و شیمیایی بر روی نمونه ها مشخص گردید که ۳۳ درصد از نمونه های ارسالی به دلیل بالاتر بودن از حد مجاز میکروبی یا شیمیایی و عدم مطابقت با استاندارد مربوطه غیرقابل مصرف بوده اند. (لازم به توضیح است برخی از نمونه ها در هر دو بخش شیمی و میکروبی آزمایش شده اند و برخی از نمونه های آزمایش شده در آزمایشگاه در فهرست جداول ۹-۵، ۱۰-۵ و ۱۱-۵ گزارش نشده است.)

در بین واحد های ارسال کننده نمونه به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، ۳۵ درصد نمونه ها از جانب شبکه بهداشت شهری ارسال شده است.

سایر اطلاعات جمع آوری شده از آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی معاونت غذا و دارو در جداول به شرح زیر می باشد:

جدول ۸-۵- نمونه های مواد غذایی بر حسب وضعیت مصرف و مراکز ارسال شده در سال ۱۳۸۷

ردیف	واحد نمونه برداری	تعداد کل	قابل مصرف	غیر قابل مصرف	تعداد آزمایش
۱	معاونت غذا و دارو	۵۷۵	۵۱۹	۵۶	۲۳۴۷
۲	مرکز بهداشت جنوب	۶۷۷	۴۱۴	۲۶۳	۲۷۲۲
۳	شبکه بهداشت اسلامشهر	۶۳۵	۳۶۹	۲۶۶	۲۱۰۱
۴	شبکه بهداشت ری	۹۹۴	۶۲۲	۳۷۲	۴۰۸۲
	جمع کل	۲۸۸۱	۱۹۲۴	۹۵۷	۱۱۲۵۲



جدول ۹-۵- نمونه‌های مواد غذایی برحسب وضعیت مصرف و نوع مواد غذایی ارسال شده در سال ۱۳۸۷ (بخش میکروبی)

ردیف	نام ماده غذایی	تعداد کل	تعداد قابل مصرف	تعداد غیر قابل مصرف
۱	نشاسته	-	-	-
۲	سویا	---	-	-
۳	گلپر	-	-	-
۴	ساندویچ	۱	۰	۱
۵	پیتزا	۱	۱	۰
۶	آرد برنج	۷	۶	۱
۷	چای	۲۲	۳۱	۱
۸	دستمال کاغذی و نوار بهداشتی	۵	۵	۰
۹	نان ویفر	-	-	-
۱۰	آدامس	-	-	-
۱۱	کیک	۱۱	۹	۲
۱۲	بستنی و فالوده	۹۱	۱۷	۷۴
۱۳	شیرینی تر	۹۲	۲۶	۶۶
۱۴	شکر	۱	۱	۰
۱۵	پروتئینی پخته	۳۱۱	۲۶۱	۵۰
۱۶	سالاد	۴۲	۲۳	۱۹
۱۷	ماست	۲۴	۲۱	۳
۱۸	خامه	۸	۲	۶
۱۹	شیرینی خشک	۳۶	۲۹	۷
۲۰	سس سالاد	۶	۵	۱
۲۱	شیر	۱۸	۱۵	۳
۲۲	آب معدنی	۱۹	۱۷	۲
۲۳	خیار شور	۷	۱	۶
۲۴	کشک	۸	۷	۱
۲۵	نوشابه	۱۰	۸	۲
۲۶	دوغ	۳	۳	۰
۲۷	آلبیمو	۱۱	۱۰	۱
۲۸	شیر نارگیل	-	-	-
۲۹	مسقطی	-	-	-
۳۰	سوسیس و کالباس	۷	۵	۲
۳۱	ماکارونی ورشته	۱	۱	۰
۳۲	ترشی	۱۰	۸	۲
۳۳	کرم	۱	۱	۰
۳۴	کشمش	۱	۱	۰
۳۵	برنج	-	-	-
۳۶	ادویه	۷	۷	۰
۳۷	آرد غلات	۲	۲	۰
۳۸	آب میوه	۲۸	۴	۱
۳۹	آلوچه و لواشک	۵	۴	۱



ادامه جدول ۹-۵- نمونه‌های مواد غذایی برحسب وضعیت مصرف و نوع مواد غذایی ارسال شده در سال ۱۳۸۷ (بخش میکروبی)

ردیف	نام ماده غذایی	تعداد کل	تعداد قابل مصرف	تعداد غیر قابل مصرف
۴۰	بلغور	-	-	-
۴۱	سرکه	۱	۱	۰
۴۲	سس کچاب	۴	۳	۱
۴۳	باسلوق	-	-	-
۴۴	حلوا شکری	۶	۵	۱
۴۵	نان فانتزی	۱	۱	۰
۴۶	پیراشکی	-	-	-
۴۷	نوشمک	-	-	-
۴۸	رب	۱۳	۱۳	۰
۴۹	سبزی	۱	۱	۰
۵۰	کنسرو	۲	۲	۰
۵۱	مربا و شربت	۱۰	۹	۱
۵۲	پنیر	۳۶	۳۲	۴
۵۳	بیسکویت	۱	۱	۰
۵۴	خلال بادام	-	-	-
۵۵	آب نبات	۲	۲	۰
۵۶	حبوبات	۸	۸	۰
۵۷	نان سوخاری	۲	۲	۰
۵۸	عسل	-	-	-
۵۹	زیتون	-	-	-
۶۰	کره	۱	۰	۱
۶۱	سوهان عسلی	۱	۱	۰
۶۲	سبزی خشک	-	-	-
۶۳	پودر سیر	-	-	-
۶۴	زولبیا وبامیه	۶۲	۵۹	۳
۶۵	پروتئینی خام	۲۲	۲۱	۱
۶۶	گندم و جو پرک شده	-	-	-
۶۷	رب انار	-	-	-
۶۸	سویا	۱	۱	۰
۶۹	آبغوره	-	-	-
۷۰	چیپس و پفک	۴	۳	۱
۷۱	قنادی	۵۳	۴۸	۵
۷۲	کمپوت	۵	۴	۱
۷۳	گلاب	۴	۳	۱
۷۴	شیر کاکائو	-	-	-
۷۵	مایع دستشویی	-	=	-
	جمع کل	۱۰۲۳	۷۵۱	۲۷۲

جدول ۱۰-۵- نمونه های مواد غذایی بر حسب وضعیت مصرف و نوع مواد غذایی ارسال شده در سال ۱۳۸۷ (بخش شیمی)

ردیف	نام نمونه	تعداد کل	تعداد قابل مصرف	تعداد غیر قابل مصرف
۱	حبوبات	۳۷	۳۳	۴
۲	تافی	-	-	-
۳	جوش شیرین	۲۰۸	۱۰۸	۱۰۰
۴	سویا	-	-	-
۵	گلپر	-	-	-
۶	آرد ورشته	۱۳	۱۳	۰
۷	سرکه	۱	۱	۰
۸	چای	۴۷	۴۶	۱
۹	رنگ	۱۵۷	۷۵	۸۲
۱۰	کیک	۴۷	۱۸	۲۹
۱۱	آلبیمو	۴۹	۴۰	۹
۱۲	ادویه	-	-	-
۱۳	رومال نان	۱۱۸	۲۷	۹۱
۱۴	شیر	۹	۷	۲
۱۵	نان	۳۱۵	۱۴۷	۱۶۸
۱۶	نمک	۲۴۶	۱۷۷	۶۹
۱۷	دوغ	-	-	-
۱۸	سس کچاب	-	-	-
۱۹	باسلوق	-	-	-
۲۰	شیرینی خشک	۸	۸	۰
۲۱	حلوا شکر	۳	۳	۰
۲۲	نوشابه	۹	۵	۴
۲۳	آب معدنی	-	-	-
۲۴	رب	۸	۸	۰
۲۵	ماست	۳	۳	۰
۲۶	پنیر	۱	۱	۰
۲۷	بیسکویت	-	-	-
۲۸	خيار شور	۶	۴	۲
۲۹	بستنی	۲	۲	۰

ادامه جدول ۱۰-۵- نمونه های مواد غذایی بر حسب وضعیت مصرف و نوع مواد غذایی ارسال شده در سال ۱۳۸۷ (بخش شیمی)

ردیف	نام نمونه	تعداد کل	تعداد قابل مصرف	تعداد غیر قابل مصرف
۳۰	مایه خمیر	-	-	-
۳۱	گندم و جو	-	-	-
۳۲	نان باگت	-	-	-
۳۳	ترشی	۲	۲	۰
۳۴	برنج	-	-	۰
۳۵	قنادی	۱	۱	۰
۳۶	سبزی خشک	-	-	-
۳۷	ادویه	۱۴	۱۳	۱
۳۸	کشک	۱	۱	۰
۳۹	روغن	۶	۵	۱
۴۰	مربا	۳	۳	۰
۴۱	آلوچه	۲	۱	۱
۴۲	خامه	-	-	-
۴۳	ماکارونی	۱	۱	۰
	جمع کل	۱۳۱۷	۷۵۳	۵۶۴

جدول ۱۱-۵- میکروارگانیسم های جدا شده بر حسب موارد آلوده در سال ۱۳۸۷

ردیف	نام میکروارگانیسم	تعداد آزمایش انجام شده	موارد آلوده
۱	باکتریهای هوازی	۸۰۲	۱۶۴
۲	کلیرم	۷۳۲	۸۶
۳	آنتروباکتریاسه	۴۰۶	۱۱۷
۴	اشرشیا	۱۱۷۱	۲۱
۵	سالمونلا	۸۴۱	۷
۶	استافیلوکوک اورئوس	۹۱۳	۳۴
۷	باسیلوس سرئوس	۱۹۵	۸
۸	کلستریدیوم	۷۳	۰
۹	کپک	۱۰۷۳	۴۲
۱۰	مخمر	۵۳۷	۱۱۱
	جمع کل	۶۷۴۳	۵۹۰