



دفتر محیط زیست و سلامت غذا
ENVIRONMENT and Food Safety Office



سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی

آشنایی با کدکس مواد غذایی و استانداردهای موجود



الحمد لله



دفتر محیط زیست و سلامت غذا
ENVIRONMENT and Food Safety Office



سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی

آشنایی با کدکس مواد غذایی و استانداردهای موجود

دانلود سوالات آزمون 

سرشناسه	اقدامی، افسانه، ۱۳۵۶-، گردآورنده
عنوان و نام پدیدآور	آشنایی با کدکس مواد غذایی و استانداردهای موجود / گردآوری و تدوین افسانه اقدامی؛ ویراستار علمی سعید سعادت؛ تهیه شده در دفتر محیط زیست و سلامت غذا، وزارت جهاد کشاورزی، دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی.
مشخصات نشر	کرج: سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، موسسه آموزش و ترویج کشاورزی، نشر آموزش کشاورزی، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	۳۶ ص.
شابک	978-964-520-548-3
وضعیت فهرست نویسی	فیا
موضوع	مواد غذایی -- ایران -- استانداردها
موضوع	Food -- Iran -- Standards
شناسه افزوده	سعادت، سعید، ۱۳۴۸-
شناسه افزوده	ایران. وزارت جهاد کشاورزی. دفتر محیط زیست و سلامت غذا
شناسه افزوده	ایران. وزارت جهاد کشاورزی. دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی
شناسه افزوده	سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی. موسسه آموزش و ترویج کشاورزی. نشر آموزش کشاورزی
رده بندی کنگره	TX۵۳۷:
رده بندی دیویی	۳۶۳/۱۹۲۶:
شماره کتابشناسی ملی	۵۷۴۲۴۳۴:

آشنایی با کدکس مواد غذایی و استانداردهای موجود

گردآوری و تدوین: افسانه اقدامی

ویراستار علمی: سعید سعادت

مدیر داخلی: شیوا پارسا نیک

ویراستار ادبی: سمیرا میرنظامی

آدرس پایگاه دفتر: <http://efhb.maj.ir>

آدرس پایگاه اطلاع رسانی محصولات گواهی شده و ارگانیک:

<http://cerganic.maj.ir>

تهیه شده در: دفتر محیط زیست و سلامت غذا، وزارت جهاد کشاورزی،

دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی

ناشر: نشر آموزش کشاورزی

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۸

قیمت: رایگان

مسئولیت درستی مطالب با نویسنده است.



سازمان آموزش کشاورزی

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، ساختمان دکتر حسایی، طبقه ۱۲

تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴

کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸۱

فهرست

مقدمه.....	۷
کمیته‌های تخصصی کمیسیون مواد غذایی	۹
۱- کمیته موضوعات عمومی.....	۹
۲- کمیته‌های محصولات مواد غذایی	۹
۳- کمیته ویژه بین‌دولت‌ها	۱۰
۴- کمیته منطقه‌ای.....	۱۰
کدکس مواد غذایی در ایران.....	۱۱
ارکان کدکس غذایی ایران.....	۱۲
کدکس مواد غذایی در بخش کشاورزی.....	۱۴
کمیته فنی میوه‌ها و سبزی‌های تازه.....	۱۵
کمیته فنی شیر و فراورده‌های آن.....	۱۸
کمیته فنی خوراک دام و طیور.....	۲۱
کمیته فنی باقی‌مانده آفت‌کش‌ها.....	۲۲
کمیته فنی باقی‌مانده داروهای دامی.....	۲۴
کمیته فنی غذاهای حاصل از بیوتکنولوژی.....	۲۵
کمیته فنی بهداشت گوشت.....	۲۶
کمیته فنی ماهی و فراورده‌های شیلاتی.....	۲۶
کمیته فنی غلات و حبوبات.....	۲۹
کمیته منطقه‌ای خاور نزدیک.....	۳۱

مقدمه

بی‌تردید ارتقاء سطح سلامتی مردم در گرو توسعه و تدوین استانداردهای محصولات کشاورزی و فراورده‌های غذایی است. با توجه به حجم قابل‌ملاحظه واردات برخی اقلام و سهم بالای صادرات شماری از محصولات کشاورزی و فراورده‌های غذایی، ارتقاء ایمنی غذایی جامعه و حفظ و توسعه صادرات این محصولات نیز مستلزم مشارکت سازمان‌یافته و انعکاس نظرها و مواضع هماهنگ شده مبتنی بر مصالح ملی در تدوین استانداردها و مقررات بین‌المللی غذایی (کدکس غذایی) است.

اصطلاح «کدکس الیمنتاریوس» ریشه لاتین دارد و به معنای «قانون غذا» است. این اصطلاح دربرگیرنده مجموعه‌ای از استانداردهاست که به‌صورت هماهنگ با قوانین دیگر مانند قانون رعایت بهداشت و کیفیت در تولید و روش‌های شناخته‌شده تجزیه و تحلیل، نمونه‌گیری و با رعایت اصول کلی دیگر به اجرا درمی‌آید. همچنین شامل استانداردهایی برای تمامی مواد غذایی اعم از تبدیلی، نیمه‌تبدیلی، خام یا آماده مصرف است.

کدکس مواد غذایی مجموعه‌ای از استانداردهای جهانی ایمنی و کیفیت مواد غذایی، نظام‌نامه‌های جهانی و سایر خط‌مشی‌های ایمنی برای حفاظت از بهداشت مصرف‌کننده و تصحیح تجارت جهانی است.

هدف از تدوین کدکس، ایجاد استانداردهایی است که علاوه بر حفاظت از سلامت مصرف‌کنندگان، اقدامات قانونی در فروش مواد غذایی را تضمین می‌کند و تسهیلات تجاری برای کشورهای تحت پوشش فراهم می‌آورد. اجرای کدکس در کشورهای مختلف به همکاری متخصصان رشته‌های مختلف علمی که مرتبط با مواد غذایی، سندیکای مصرف‌کنندگان، صنایع تولید و فراوری، اداره‌های کنترل کیفیت مواد غذایی و تجار باشند، نیاز دارد.

بر اساس پیشنهاد یازدهمین کنفرانس سازمان خواربار و کشاورزی، فائو (FAO) و بیست‌ونهمین اجلاس سازمان بهداشت جهانی (WHO) کنفرانس مشترکی در سال ۱۹۶۳ توسط FAO/WHO در رم برگزار شد. در

همین راستا تشکیلات جدیدی تحت عنوان کمیسیون تدوین آیین نامه مواد غذایی به منظور اجرای استاندارد مشترک مواد غذایی شامل استانداردهایی برای تمامی مواد غذایی اعم از تبدیل شده، نیمه تبدیل شده یا خام تا مرحله مصرف به وجود آمد.

کمیسیون مقررات مواد غذایی، از سوی کمیته مشترک دو سازمان FAO/WHO مأموریت تدوین این مقررات را با همکاری و از طریق مؤسسات تدوین کننده استانداردهای غذایی کشورهای مختلف عهده دار است. این ساختار، مجموعه ای بین دولتی است که مسئول هماهنگ کردن استانداردهای غذایی در سطح بین المللی (CAC) را بر عهده دارد و هدف اصلی آن، حفظ سلامت مصرف کننده و اطمینان از عملکرد مناسب و صادقانه در تجارت غذاست.

این کمیسیون، استانداردهای بین المللی بسیاری از محصولات غذایی و موارد ویژه ای همچون باقی مانده آفت کش ها، افزودنی های غذایی، باقی مانده داروهای دامی، بهداشت، آلوده کننده های غذایی، نشانه گذاری و... را تدوین کرده است. دولت ها برای تعیین و ارتقای سیاست گذاری های مرتبط با سیستم کنترل غذایی ملی، از پیشنهادهای کدکس استفاده می کنند.



کمیسیون کدکس شامل دبیرخانه و کمیته اجرایی و دارای یک رئیس و سه نایب رئیس است که از بین نمایندگان انتخاب می شوند. تصمیم های کمیسیون نیز باید به تصویب اکثریت اعضا برسد. کمیسیون مزبور همه ساله اجلاسیه خود را در راستای هماهنگی و تعاملات بیش تر کشورها برای برقراری روابط تجاری با هدف حفاظت از سلامت و ایمنی مصرف کنندگان در کشورها برگزار می کند. این اجلاسیه یک سال در میان، در شهر رم ایتالیا و شهر ژنو سوئیس برگزار می شود.

کمیته‌های تخصصی کمیسیون مواد غذایی

۱- کمیته موضوعات عمومی

- کمیته باقی‌مانده آفت‌کش‌ها (فعال)؛
- کمیته سیستم‌های بازرسی و صدور گواهی‌نامه واردات و صادرات مواد غذایی (فعال)؛
- کمیته باقی‌مانده داروهای دامی (فعال)؛
- کمیته برچسب‌گذاری مواد غذایی (فعال)؛
- کمیته نمونه‌برداری و روش‌های آزمون (فعال)؛
- کمیته افزودنی‌های مواد غذایی (فعال)؛
- کمیته آلاینده‌های مواد غذایی (فعال)؛
- کمیته بهداشت مواد غذایی (فعال)
- کمیته اصول کلی (فعال)؛
- کمیته تغذیه و رژیم‌های خاص غذایی (فعال).

۲- کمیته‌های محصولات مواد غذایی

- کمیته میوه و سبزی‌های فرایندشده (فعال)؛
- کمیته چربی‌ها و روغن‌ها (فعال)؛
- کمیته میوه‌ها و سبزی‌های تازه (فعال)؛
- کمیته غلات و حبوبات (فعال)؛

- کمیته شکرها (فعال)؛
- ادویه و گیاهان مورد مصرف در آشپزی (فعال)؛
- کمیته ماهی و فراورده‌های شیلاتی (عدم فعالیت در سطح بین‌المللی)؛
- کمیته شیر و فراورده‌های آن (عدم فعالیت در سطح بین‌المللی)؛
- کمیته بهداشت گوشت (عدم فعالیت در سطح بین‌المللی)؛
- کمیته شکلات و محصولات کاکائویی (عدم فعالیت در سطح بین‌المللی)؛
- کمیته آب‌های معدنی طبیعی (عدم فعالیت در سطح بین‌المللی)؛
- کمیته پروتئین‌های گیاهی (عدم فعالیت در سطح بین‌المللی).

۳- کمیته ویژه بین‌دولت‌ها

- کمیته مواد غذایی حاصل از بیوتکنولوژی (منحل شده)؛
- کمیته نگهداری غذاهای سریع منجمد (منحل شده)؛
- کمیته آب‌میوه‌ها و سبزیجات (منحل شده)؛
- خوراک دام و طیور (منحل شده).

۴- کمیته منطقه‌ای

- کمیته منطقه‌ای آفریقا؛
- کمیته منطقه‌ای آسیا؛
- کمیته منطقه‌ای خاور نزدیک (در حال حاضر کشور ایران در منطقه خاور نزدیک قرار دارد)؛

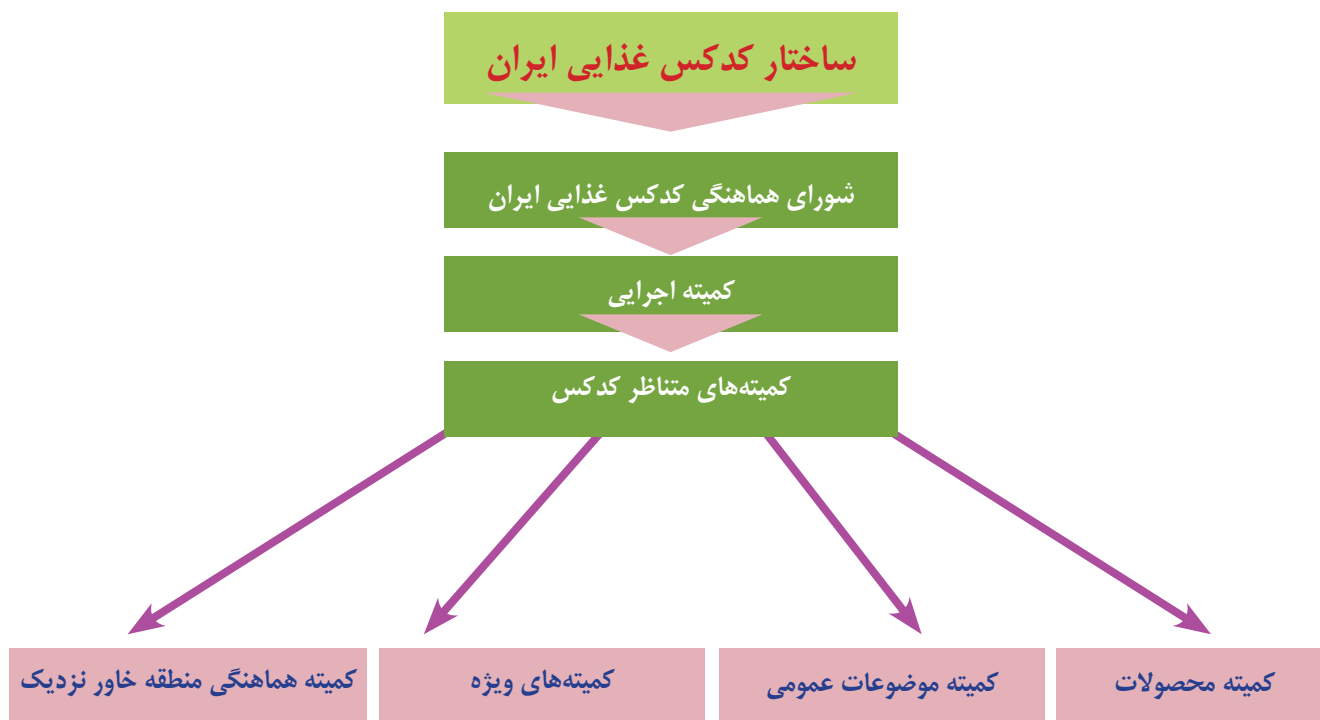
- کمیته منطقه‌ای اروپا؛
- کمیته منطقه‌ای آمریکای لاتین و کارائیب؛
- کمیته منطقه‌ای آمریکای شمالی و جنوب غربی اقیانوس آرام.

کدکس مواد غذایی در ایران

جمهوری اسلامی ایران از اعضای قدیمی و پیشتاز در کمیسیون «کدکس» بوده است. با عنایت به اهداف والای جمهوری اسلامی ایران در حفظ سلامت جامعه و با توجه به تعهدات بین‌المللی کشور در اجلاس سران کشورهای عضو فائو در زمینه غذا و افزایش صادرات محصولات کشاورزی، اقدام عملی در راستای فعال کردن هر چه بیش‌تر «کدکس» در ایران ضرورتی اجتناب‌ناپذیر و نیازمند عزم ملی بوده است.

اهداف کمیسیون کدکس غذایی در ایران به شرح زیر است:

- حفظ منافع و بهداشت مصرف‌کنندگان؛
- تسهیل روابط تجاری و هماهنگ شدن اقدامات انجام‌شده در زمینه مواد غذایی؛
- هماهنگ کردن همه فعالیت‌های استاندارد مواد غذایی در بخش‌های دولتی و غیردولتی؛
- تعیین اولویت و ارائه راهنمایی‌های لازم در زمینه پیش‌نویس‌های استاندارد با کمک سازمان‌های ذی‌نفع؛
- نهایی کردن استانداردها و انتشار آن‌ها به‌صورت مقررات یا Codex در قالب استانداردهای منطقه‌ای یا بین‌المللی؛
- تکمیل و اصلاح استانداردها پس از بررسی‌های مناسب و لازم.



ارکان کدکس غذایی ایران

۱- **شورای هماهنگی کدکس غذایی ایران:** بالاترین رکن سیاست‌گذاری کدکس غذایی ایران بوده و متشکل است از معاونان ذی‌ربط وزرای جهاد کشاورزی؛ بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (رئیس سازمان غذا و دارو)؛ صنعت، معدن، تجارت؛ علوم، تحقیقات و فناوری؛ سازمان حفاظت محیط‌زیست و رئیس سازمان ملی استاندارد ایران (رئیس شورا).

۲- **کمیته اجرایی:** کمیته‌ای است که در چارچوب سیاست‌های تعیین‌شده شورای هماهنگی کدکس

به منظور پیشبرد اهداف و هدایت امور فنی و اجرایی و نظارت بر فعالیتهای کمیته‌های فنی و سایر وظایف تعیین شده عمل می‌کند. این کمیته متشکل از افراد زیر است: نمایندگان ثابت و تام‌الاختیار وزارتخانه‌های عضو و معاون سازمان ملی استاندارد در حوزه ترویج و تدوین استاندارد به‌عنوان رئیس کمیته اجرایی، مدیرکل و معاون دفتر مطالعات تطبیقی و مشارکت در تدوین استانداردهای بین‌المللی، نماینده پژوهشگاه استاندارد و رئیس گروه هماهنگی استانداردهای بین‌المللی کدکس غذایی.

۳- کمیته‌های فنی: کمیته فنی متناظر با کمیته‌های کمیسیون مقررات مواد غذایی کدکس است و متشکل از جمعی از اعضای مشارکت‌کننده از گروه‌های ذی‌نفع و ذی‌ربط در زمینه فعالیت مربوط است. کمیته‌های فنی، متشکل از حداقل ۹ نفر، شامل رئیس، دبیر، نائبرئیس و ۶ نفر عضو (حقیقی و حقوقی) است و باید در حد امکان دارای ترکیبی متوازن از مشارکت‌کنندگان و صاحب‌نظران از طیف فراگیر گروه‌های ذی‌نفع و ذی‌ربط به شرح زیر باشد:

وزارتخانه‌ها و سازمان‌های دولتی ذی‌ربط، تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، مراکز تحقیقاتی و آزمایشگاهی، دانشگاه‌ها و مؤسسات آموزش عالی مرتبط، تشکلهای غیردولتی، ارائه‌دهندگان خدمات مشاوره‌ای، مؤسسات ارزیابی انطباق و کارشناسان دارای پروانه کارشناسی سازمان ملی استاندارد ایران.

۴- کارگروه تخصصی: کارگروهی که برحسب مورد، برای بررسی و انجام فعالیتهای تخصصی کمیته (فنی، مطالعاتی، مشورتی یا ویراستاری) در زمینه مربوط به حوزه کاری تعریف شده از سوی کمیته فنی تعیین می‌شود. کارگروه تخصصی متشکل از حداقل ۳ نفر متخصص ذی‌ربط است که از سوی کمیته فنی برای بررسی و ارائه نظر کارشناسی در رابطه با تحقیق، نمونه‌گیری، آزمایش، ویژگی‌ها، بسته‌بندی، نشانه‌گذاری و سایر موضوعاتی که استاندارد آن در کمیته فنی در حال بررسی است، مأموریت می‌یابند.

کدکس مواد غذایی در بخش کشاورزی

متخصصان و صاحب‌نظران وزارت جهاد کشاورزی از سال‌های شروع فعالیت کدکس مواد غذایی در کشور به‌صورت مستمر و مؤثر در تدوین استانداردهای کدکس مواد غذایی مشارکت کرده‌اند و همچنین در اجلاس‌های بین‌المللی مرتبط حضور به‌هم رسانده‌اند.

مسئولیت کمیته‌های فنی «شیر و فراورده‌های آن»، «باقی‌مانده آفت‌کش‌ها»، «غذاهای حاصل از بیوتکنولوژی»، «ماهی و فراورده‌های شیلاتی»، «میوه‌ها و سبزی‌های تازه»، «بهداشت گوشت»، «خوراک دام و طیور»، «غلات و حبوبات» و «باقی‌مانده داروهای دامی» به وزارت جهاد کشاورزی واگذار شده است. این در حالی است که دو کمیته فنی «ادویه و گیاهان مورد مصرف در آشپزی» و «کمیته منطقه‌ای خاور نزدیک» نیز پیش از این با مسئولیت این وزارت فعالیت می‌کرد.

از بین کمیته‌های فنی مزبور در حال حاضر کمیته‌های «باقی‌مانده آفت‌کش‌ها»، «میوه‌ها و سبزی‌های تازه»، «غلات و حبوبات» و «باقی‌مانده داروهای دامی» در سطح بین‌المللی فعال هستند و متناسب با آن در سطح ملی نیز فعالیت می‌کنند. کمیته فنی شیر و فراورده‌های آن نیز از جمله کمیته‌هایی است که در سطح بین‌المللی غیرفعال است، اما در سطح ملی فعالیت آن ادامه دارد و موضوعات کاری مختلفی برای طرح در آن مورد بحث و بررسی قرار می‌گیرد.

مسئولان و اعضای کمیته‌های فنی مزبور در طول سال‌های گذشته برای پاسخ‌گویی به اسناد ارسالی از کدکس بین‌المللی، تدوین استانداردهای کدکس و حضور در اجلاس‌های مربوطه به‌صورت مؤثر مشارکت کرده‌اند.

در ادامه به عناوین استانداردهای مصوب‌شده کدکس بین‌المللی که مرتبط با فعالیت کمیته‌های تحت مسئولیت این وزارت است، اشاره می‌شود.



کمیته فنی میوه‌ها و سبزی‌های تازه

- کد عملیاتی بسته‌بندی و حمل و نقل میوه‌ها و سبزیجات تازه (مصوب ۱۹۹۵ و اصلاحیه سال ۲۰۰۴)؛
- استاندارد آناناس (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد پاپایا (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد انبه (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد نوپال (nopal) (میوه نوعی کاکتوس در منطقه جنوب غربی آمریکا و مکزیک) (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد گل‌ابی خاردار (میوه نوعی کاکتوس) (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد کارامبول (میوه‌ای استوایی) (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد بچه ذرت (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛

- استاندارد لیچی (litchi) (نوعی میوه استوایی) (مصوب ۱۹۹۵ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد آووکادو (مصوب ۱۹۹۵ و اصلاحیه سال ۲۰۱۳)؛
- استاندارد مانگوستین (نوعی میوه استوایی) (مصوب ۱۹۹۷ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد موز (مصوب ۱۹۹۷ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد لیموترش سبز (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد پوملوس (نوعی مرکبات) (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد گواوا (میوه‌ای استوایی) (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد چایوت (chayotes) (میوه‌ای استوایی شبیه به گلابی) (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد لیموترش مکزیکی (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد زنجبیل (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد گریپ‌فروت (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد لوگانس (longans) (نوعی میوه استوایی) (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد پیتاهایا (میوه نوعی کاکتوس) (مصوب ۲۰۰۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد کاساوا شیرین (نوعی گیاه غده‌ای با میزان قند بالا) (مصوب ۲۰۰۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۳)؛
- استاندارد پرتقال (مصوب ۲۰۰۴ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد رامبوتان (میوه‌ای استوایی) (مصوب ۲۰۰۵)؛
- استاندارد انگور (برای مصرف مستقیم به‌عنوان میوه) (مصوب ۲۰۰۷ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد گوجه‌فرنگی (مصوب ۲۰۰۸)؛

- استاندارد سیب (مصوب ۲۰۱۰)؛
- استاندارد کاساوی شیرین (مصوب ۲۰۱۰ و اصلاحیه سال ۲۰۱۳)؛
- استاندارد گوجه‌فرنگی‌های درختی (مصوب ۲۰۱۱)؛
- استاندارد فلفل‌های تند (مصوب ۲۰۱۱)؛
- استاندارد انار (مصوب ۲۰۱۳)؛
- استاندارد گل ساعتی (Passion fruit) (مصوب ۲۰۱۴)؛
- استاندارد خارگیل (durian) (مصوب ۲۰۱۴)؛
- استاندارد بامیه (مصوب ۲۰۱۴).



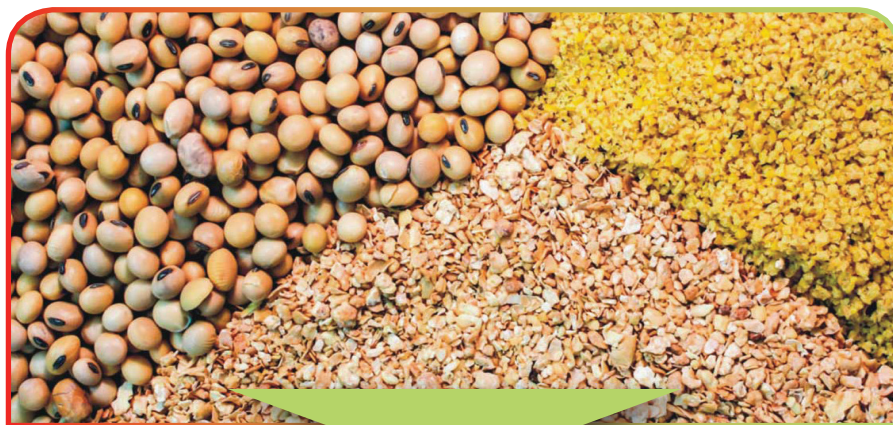


کمپته فنی شیر و فراورده‌های آن

- دستورالعمل نگهداری شیر خام با استفاده از سیستم لاکتو پروکسیداز (مصوب ۱۹۹۱)؛
- گواهی الگویی صادرات شیر و فراورده‌های آن (مصوب ۲۰۰۸ اصلاحیه سال ۲۰۱۰)؛
- استاندارد عمومی برای استفاده از اصطلاحات لبنی (مصوب ۱۹۹۹)؛
- استاندارد پودر شیر و پودر خامه (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد گروهی پنیر در نمک (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد گروهی برای پنیر نابالغ شامل پنیر تازه (مصوب ۲۰۰۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد شیر تخمیرشده (مصوب ۲۰۰۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد ترکیبی از شیر خشک و چربی گیاهی تبخیرشده (مصوب ۲۰۰۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛

- استاندارد ترکیبی از شیر و چربی گیاهی در شکل پودری (مصوب ۲۰۰۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد ترکیبی از شیر و چربی گیاهی از شیرین کننده (مصوب ۲۰۰۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد غلظت چربی لبنیات (مصوب ۲۰۰۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد موزورلا (مصوب ۲۰۰۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۶)؛
- استاندارد چدار (مصوب ۱۹۶۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۳)؛
- استاندارد پنیر Danbo (یک نوع پنیر دانمارکی) (مصوب ۱۹۶۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر Edam (یک نوع پنیر هلند) (مصوب ۱۹۶۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر گودا (مصوب ۱۹۶۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر Havarti (مصوب ۱۹۶۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر سامسو (Samsø) (مصوب ۱۹۶۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر امنتال (Emmental) (مصوب ۱۹۶۷ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر تیلسیتر (Tilsiter) (مصوب ۱۹۶۸ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر سنت پائولین (Saint-Paulin) (مصوب ۱۹۶۸ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر پرولون (Provolone) (مصوب ۱۹۶۸ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر روستایی (Cottage) (مصوب ۱۹۶۸ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر کلومیرز (Coulommiers) (مصوب ۱۹۶۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛

- استاندارد پنیر خامه‌ای (مصوب ۱۹۷۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر کممبرت (Camembert) (مصوب ۱۹۷۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر بری (Brie) (مصوب ۱۹۷۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیر خیلی سفت و سخت برای رنده کردن (Extra Hard Grating Cheese) (مصوب سال ۱۹۷۸ و اصلاحیه ۲۰۱۸)؛
- استاندارد کره (مصوب سال ۱۹۷۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد محصولات حاصل از چربی شیر (مصوب سال ۱۹۷۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد شیری که به واسطه تبخیر غلیظ شده است (مصوب سال ۱۹۷۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد شیر تغلیظ شده (مصوب سال ۱۹۷۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد عمومی پنیر (مصوب سال ۱۹۷۸ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پنیرهای حاصل از پنیراب پس از تبخیر آب (مصوب سال ۱۹۷۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد خامه خام و خامه‌های آماده شده (مصوب سال ۱۹۷۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پودرهای حاصل از پنیراب (مصوب سال ۱۹۹۵ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد محصولات کازئین (پروتئین اصلی موجود در شیر) خوراکی (مصوب سال ۱۹۹۵ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد پودر پرمیت (مصوب سال ۲۰۱۷).



کمیته فنی خوراک دام و طیور

- راهنمای کیفیت میکروبیولوژیکی ادویه‌ها و گیاهان به‌کاررفته در محصولات دام و طیور فرایندشده (مصوب سال ۱۹۹۱)؛

- استاندارد گوشت گاو نمک‌زده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۵)؛

- استاندارد گوشت پخته و آماده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۵)؛

- استاندارد ژامبون پخته‌شده خشک‌شده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۵)؛

- استاندارد سردست خوک پخته‌شده خشک‌شده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۵)؛

- استاندارد گوشت خردشده پخته‌شده خشک‌شده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۵)؛



کمیته فنی باقی مانده آفت کش ها

- روش های پیشنهادی نمونه برداری برای تعیین باقی مانده آفت کش ها برای مطابقت با MRL ها (مصوب ۱۹۹۹)؛
- دستورالعمل فعالیت خوب آزمایشگاهی در تجزیه و تحلیل باقی مانده آفت کش ها (مصوب ۱۹۹۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۰)؛
- سهم کالاهایی که از جنبه حداکثر باقی مانده ها بررسی و تجزیه و تحلیل می شوند (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۰)؛
- دستورالعمل های به کارگیری مس اسپکترومتری (طیف سنجی جرمی) برای شناسایی، تأیید و تعیین کمی باقی مانده ها (مصوب ۲۰۰۵)؛
- دستورالعمل های تخمین غیرواقعی نتایج (مصوب ۲۰۰۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- اصول و راهنمای انتخاب کالاها بر اساس حد مجاز باقی مانده آفت کش ها (مصوب سال ۲۰۱۷)؛

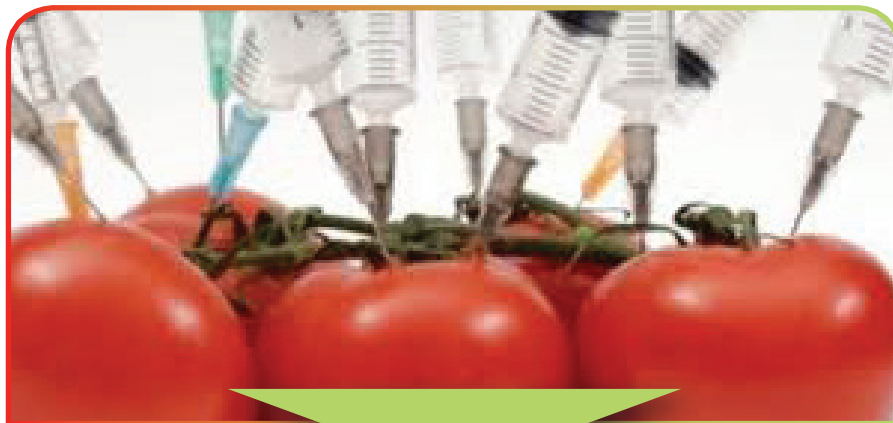
- طبقه‌بندی مواد غذایی و تغذیه حیوانی (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۱۹۹۳)؛
- استاندارد *Xanthosoma sagittifolium* tannia (نوعی گیاه گل‌دار) (مصوب ۲۰۰۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد مارچوبه (مصوب ۲۰۰۱ و اصلاحیه سال ۲۰۰۵)؛
- استاندارد انگور فرنگی (مصوب ۲۰۰۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- استاندارد حد مجاز باقی‌مانده آفت‌کش‌ها (۴۸۴۴ مورد) تا سال ۲۰۱۶؛
- راهنمای اجرای معیارهایی برای روش‌های تجزیه و تحلیل برای تعیین باقی‌مانده آفت‌کش‌ها در مواد غذایی (مصوب سال ۲۰۱۷).





کمیته فنی باقی مانده داروهای دامی

- دستورالعمل‌ها برای طراحی و اجرای برنامه‌های تضمین ایمنی مواد غذایی به صورت ملی مربوط به استفاده از داروهای دام‌پزشکی برای حیوانات مورد استفاده قرار گرفته در تولید غذا (مصوب سال ۲۰۰۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۴)؛
- طبقه‌بندی مفاهیم و تعاریف باقی مانده داروهای دامی در مواد غذایی (مصوب ۱۹۹۳ و اصلاحیه سال ۲۰۰۳)؛
- حد مجاز باقی مانده و توصیه مدیریت ریسک برای باقی مانده داروهای دامی در مواد غذایی (به روزرسانی شده در سال ۲۰۱۷)؛
- کد عملیاتی برای حداقل سازی و خودداری از مقاومت ضد میکروبی (مصوب ۲۰۰۵).



کمیته فنی غذاهای حاصل از بیوتکنولوژی

- اصول تجزیه و تحلیل خطرات مواد غذایی ناشی از بیوتکنولوژی مدرن (مصوب ۲۰۰۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛
- دستورالعمل انجام ارزیابی ایمنی مواد غذایی تولیدشده از گیاهان دست‌کاری‌شده ژنتیکی (مصوب ۲۰۰۳ و اصلاحیه سال ۲۰۰۸)؛
- دستورالعمل انجام ارزیابی ایمنی مواد غذایی تولیدشده از میکروارگانیسم‌های دست‌کاری‌شده ژنتیکی (مصوب ۲۰۰۳)؛
- دستورالعمل انجام ارزیابی ایمنی مواد غذایی تولیدشده از حیوانات دست‌کاری‌شده ژنتیکی (مصوب سال ۲۰۰۸).



کمیته فنی بهداشت گوشت

- کد عملیاتی بهداشت گوشت (مصوب ۲۰۰۵).

کمیته فنی ماهی و فراورده‌های شیلاتی

- دستورالعمل ارزیابی حسی ماهی و نرم‌تنان در آزمایشگاه‌ها (مصوب ۱۹۹۹)؛

- گواهی ماهی و فراورده‌های شیلاتی به‌صورت الگویی (مصوب ۲۰۰۴)؛

- کد عملیاتی ماهی و فراورده‌های شیلاتی (مصوب ۲۰۰۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۶)؛

- استاندارد ماهی سالمون کنسرو شده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۱)؛

- استاندارد ماهی باله‌دار به‌سرعت یخ‌زده، شکم‌پاره‌شده یا بدون پارگی شکم (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه

سال ۲۰۱۶)؛

- استاندارد برای کنسرو ماهی تن و Bonito (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد میگوهای کنسرو شده (مصوب ۱۹۹۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد گوشت خرچنگ کنسرو شده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد میگوهای یخ زده با سرعت بالا (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۷)؛
- استاندارد ساردین‌های کنسرو شده و محصولات تهیه شده از ساردین (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد لابسترهای یخ زده با سرعت بالا (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۷)؛
- استاندارد ماهی باله دار کنسرو شده (مصوب ۱۹۸۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد باله‌های خشک شده کوسه (مصوب ۱۹۹۳)؛
- استاندارد فیله ماهی به سرعت یخ زده شده (مصوب ۱۹۹۵ و اصلاحیه سال ۲۰۱۷)؛
- استاندارد ماهی مرکب یخ زده خام (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد کراکر از ماهی‌های دریایی و ماهی‌های آب شیرین و صدف‌های ماهی (مصوب ۲۰۰۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۶)؛
- استاندارد ماهی آنچووی خشک شده شور (مصوب ۲۰۰۳)؛
- استاندارد شاه‌ماهی شور (مصوب ۲۰۰۴ و اصلاحیه سال ۲۰۱۶)؛
- استاندارد خاویار ماهیان خاویاری (مصوب ۲۰۱۰)؛
- استاندارد صدف دوکفه‌ای خام و زنده (مصوب ۲۰۰۸ و اصلاحیه سال ۲۰۱۵)؛
- استاندارد سس ماهی (مصوب ۲۰۱۱ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛

- استاندارد برای ماهی دودی، ماهی دودی طعم‌دار و ماهی دودی خشک (مصوب ۲۰۱۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد Abalone (یک نوع صدف) زنده و منجمدشده یا یخ‌زده‌شده برای مصرف مستقیم یا به‌صورت فرایندشده (مصوب ۲۰۱۳ و اصلاحیه سال ۲۰۱۶)؛
- استاندارد محصولات تولیدشده از Scallop (یک نوع صدف) خام یا به‌سرعت منجمدشده (مصوب ۲۰۱۴ و اصلاحیه سال ۲۰۱۷)؛
- استاندارد برای یخ‌زدگی سریع بلوک‌های فیله‌ماهی، گوشت ماهی منجمد و مخلوط فیله و گوشت ماهی (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۷)؛
- استاندارد پوسته یا خمیر ماهی‌هایی همچون (fish fingerها) و فیله‌ماهی‌هایی که به‌سرعت منجمد می‌شوند (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۷)؛
- استاندارد ماهی شور و ماهی شور خشک از خانواده ماهیان Gadidae (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛



کمیته فنی خلات و حیویات

- استاندارد گری (Gari) (مصوب ۱۹۸۵ و اصلاحیه سال ۲۰۱۳)؛
- استاندارد آرد گندم (مصوب ۱۹۸۵ و اصلاحیه سال ۲۰۱۶)؛
- استاندارد ذرت (مصوب ۱۹۸۵ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد بلغور ذرت (مصوب ۱۹۸۵ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد آرد ارزن دری (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد دانه سورگوم (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد حیویات تعیین شده (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد بلغور ذرت بدون جوانه از پیش جوانه زده شده و پودر ذرت (مصوب ۱۹۸۵ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛

- استاندارد آرد سورگوم (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد سمولینا گندم دوروم و آرد گندم دوروم (مصوب ۱۹۹۱ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد برنج (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد گندم و گندم دوروم (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد بادام زمینی (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد جو (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد کوسکوس (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد جو دو سر (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد دانه‌های کوسکوس (مصوب ۱۹۹۵)؛
- استاندارد نودل‌های فوری (مصوب ۲۰۰۶ و اصلاحیه سال ۲۰۱۸)؛
- استاندارد دانه‌های ارزن (pearl Millet) دست‌نخورده یا پوست‌کنده‌شده (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۱۹۹۵)؛
- استاندارد برای آرد کاساوا (Cassava) خوراکی (مصوب ۱۹۸۹ و اصلاحیه سال ۲۰۱۳)؛



کمیته منطقه‌ای خاور نزدیک

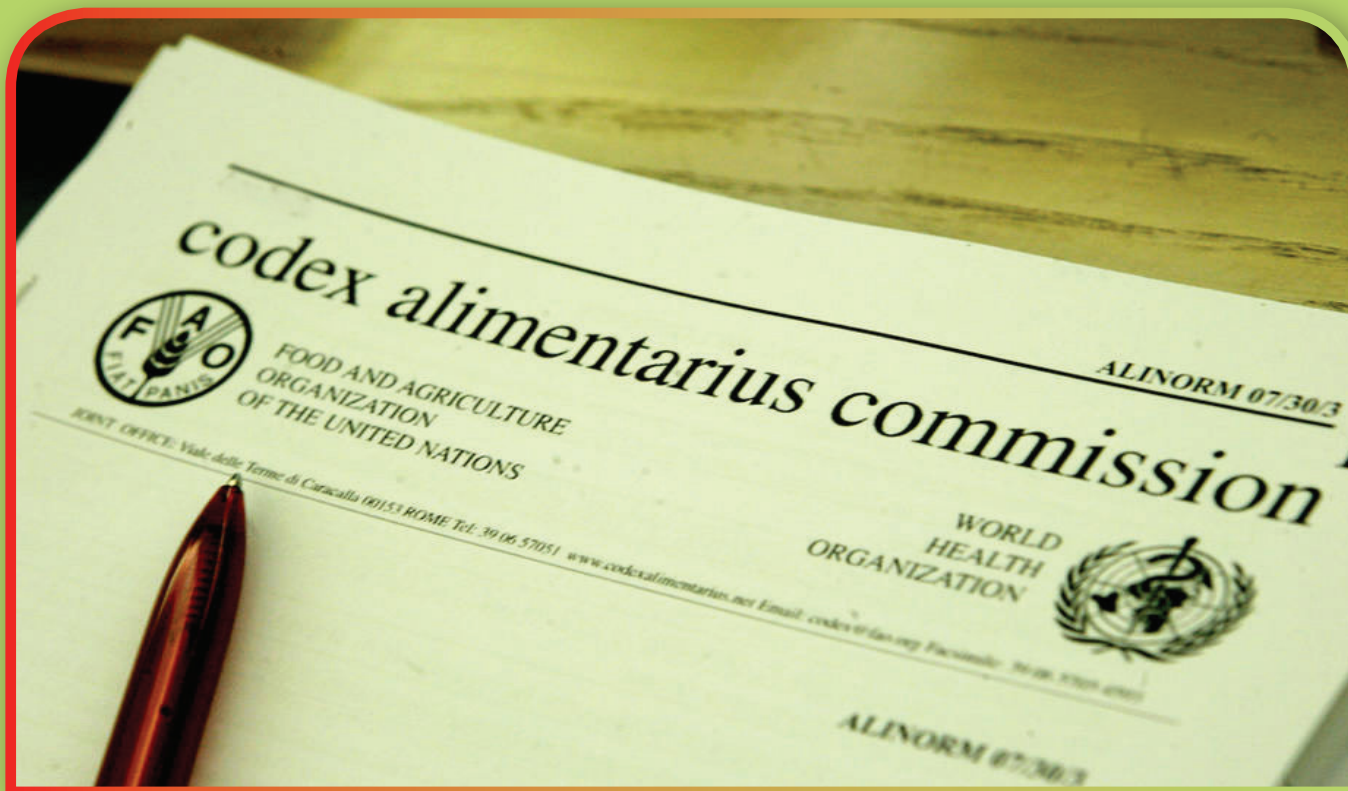
- دستورالعمل‌های منطقه‌ای برای نقطه تماس کدکس و کمیته‌های ملی کدکس (خاور نزدیک) (مصوب ۲۰۰۵)؛
- کد عملیاتی در منطقه برای غذاهای خیابانی (خاور نزدیک) (مصوب ۲۰۱۳)؛
- استاندارد منطقه‌ای هوموس کنسرو شده با ارده (مصوب ۲۰۰۷)؛
- استاندارد منطقه‌ای فول مدامس (foul medames) کنسرو شده (مصوب ۲۰۰۷)؛
- استاندارد منطقه‌ای ارده (مصوب ۲۰۰۷)؛
- استاندارد منطقه‌ای خمیر هریسا (harissa) (تشکیل شده از فلفل قرمز تند) (مصوب ۲۰۱۱)؛
- استاندارد منطقه‌ای حلواارده (مصوب ۲۰۱۱)؛
- استاندارد منطقه‌ای خمیر خرما (مصوب ۲۰۱۳).

C O D E X

A L I M E N T A R I U S

International Food Standards





تهیه شده در:

دفتر محیط زیست و سلامت غذا، وزارت جهاد کشاورزی،

دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی



نشر آموزش کشاورزی

ISBN: 9789645205483

