

کد مدرک: F-D-060-1

تاریخ صدور: ۱۳۹۲

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۹/۱۰/۲۹



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های کنسروی
گوشتی و غیر گوشتی

این سند بدون پیوست ۱۶ برگ است

کد مدرک: F-D-060-1

تاریخ صدور: ۱۳۹۲

تاریخ بازنگری: ۹۹/۱۰/۲۹

صفحه ۱ از ۱۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های کنسروی گوشتی و غیر گوشتی

۱- هدف

هدف از تدوین این ضابطه تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های کنسروی (گوشتی و غیر گوشتی) بر اساس ارزیابی ریسک می باشد.

۲- دامنه عملکرد

این ضوابط در مورد واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های کنسروی (گوشتی و غیر گوشتی) کاربرد دارد.

۳- مسئولیت

مسئولیت اجرای این ضابطه بر عهده کارشناسان دانشگاه های علوم پزشکی و مناطق آزاد تجاری و نظارت بر حسن اجرای آن بر عهده معاونین غذا و دارو و مدیران نظارت در مناطق آزاد می باشد.

۴- شرح اجرا

۴-۱- شرایط فنی و بهداشتی عمومی

پایه سازی برنامه های پیشین سازی (PRPs) به منظور حصول اطمینان از رعایت الزامات کلی بهداشتی در کارخانه باید مطابق آخرین تجدید نظر ضوابط و الزامات برنامه های پیشین سازی (PRPs) برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی و آشامیدنی اجرا شود. (قابل دسترسی از طریق سایت سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت (www.fda.gov.ir)

۴-۲- شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۴-۲-۱- انبار مواد اولیه

متناسب با نوع ماده اولیه ممکن است نیاز به سردخانه بالای صفر، زیر صفر و یا انبار خشک و خنک و سیستم تهویه داشته باشد. در نگهداری سبزیجات باید از ایجاد فساد نرم باکتریایی (خاصیت پکتولیتیکی) جلوگیری کرد. از طرفی حفظ رطوبت اهمیت خاصی دارد زیرا این محصولات رطوبت بالایی داشته و در اثر از دست دادن رطوبت دچار پلاسمولیز می شوند. لذا پروسه ای مانند پوست گیری مشکل شده و ضایعات افزایش می یابد و یا در رابطه با سیب زمینی دما و رطوبت باید در حدی باشد که قندهای احیاء کننده بوجود نیاید و فرآیند قهوه ای شدن صورت نگیرد.

در خصوص کنسروهای گوشتی، جهت نگهداری ماهی، مرغ و گوشت باید سردخانه زیر صفر با دمای 18°C در نظر گرفته شود.

(چیدمان باید به گونه ای باشد که مواد مورد نظر به طور مجزا و تفکیک شده از هم قرار گیرند).

در خصوص نگهداری ماهی باید سردخانه زیر صفر با دمای 18°C به طور کاملاً جداگانه از سایر سردخانه ها در نظر گرفته شود.