

کد مدرک: F-D-064-1
تاریخ صدور: ۱۳۹۲
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۱/۲۹



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده ساندویچ های سرد آماده مصرف

این سند بدون پیوست دارای ۵ برگ می باشد

کد مدرک: F-D-064-1

تاریخ صدور: ۱۳۹۲

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۱/۲۹

صفحه ۱ از ۴



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده ساندویچ های سرد آماده مصرف

۱-هدف

هدف از تدوین این ضابطه تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده ساندویچ های سرد آماده مصرف با رویکرد ارزیابی ریسک می باشد.

۲-دامنه عملکرد

این ضوابط در مورد واحدهای تولید کننده ساندویچ های سرد آماده مصرف (گوشتی و غیر گوشتی) کاربرد دارد. ساندویچ های سرد یک غذای سرد آماده مصرف حاوی موادی نظیر انواع کالباس، ژامبون، پنیر، سبزی، کره، مربا، عسل، ماهی تن و نظایر آن می باشد که با توجه به زمان ماندگاری محصولات بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) الزامی می باشد.

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

پایاده سازی برنامه های پیشنیازی (PRPs) به منظور حصول اطمینان از رعایت الزامات کلی بهداشتی در کارخانه باید مطابق آخرین تجدید نظر ضوابط و الزامات برنامه های پیشنیازی (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-حداقل الزامات زیرساخت

-سردخانه های بالا و زیر صفر (در صورت نیاز) جهت نگهداری مواد اولیه

-انبار نگهداری مواد اولیه بسته بندی

-اتاق آماده سازی مواد اولیه

-اتاق آماده سازی سبزیجات (در صورت نیاز)

-سالن تولید و بسته بندی مجهز به سیستم هوا ساز

- سردخانه بالای صفر درجه جهت نگهداری محصول

- محل نگهداری ضایعات

¹- Modified Atmosphere Package (MAP)