



سازمان غذا و دارو معاونت غذا

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

بازنگری : شهریورماه ۱۳۹۲

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

بنام خدا

پیشگفتار :

روند رو به رشد تعداد واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی و ایجاد تغییرات در تکنولوژی و تنوع و گوناگونی محصولات تولیدی ، سبب گردید تا اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی از سال ۱۳۸۱ اقدام به تدوین مقررات و ضوابط جدید متناسب با علم روز غذا نماید. تدوین ضوابط مذکور شامل حداقل ضوابط تاسیس و بهره برداری کارخانجات مختلف غذایی تا سال ۱۳۸۴ ادامه یافت ولیکن از تیر ماه سال ۱۳۸۵ سیاست تدوین ضوابط تغییر و مقرر گردید ضوابط فنی و بهداشتی برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی بصورت ضابطه ای کلی تدوین گردیده و سایر موارد از جمله تجهیزات خط تولید و ضوابط بهداشتی اختصاصی برای تولید هر محصول در ضوابط جداگانه ای مختص به هر محصول تدوین و به تصویب برسد. برای هماهنگی با توسعه جهانی، ضوابط در مواقع لزوم اصلاح خواهد شد بدین منظور پیشنهادات مطروحه توسط کارشناسان سازمان مورد بررسی قرار گرفته و پس از تأیید توسط کمیته اجرایی ، ضابطه اصلاح شده از طریق واحد اطلاع رسانی به اطلاع عموم خواهد رسید. شایان ذکر است که ضوابط بر روی سایت سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت (www.Fdo.behdasht.gov.ir) موجود می باشد.

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

این ضابطه توسط سازمان غذا و دارو و با همکاری:

معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی، مرکز سلامت محیط و کار، اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو، مجتمع صنایع غذایی ۷۷۷، صنایع غذایی هوکامه تدوین و در مرداد ماه ۱۳۹۲ توسط کارشناسان سازمان غذا و دارو بازنگری گردیده است.

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
	مقدمه
۱	۱- هدف
۱	۲- دامنه کاربرد
۱	۳- تعاریف
۱	۴- شرایط خوب ساخت (عمومی)
۲	۵- شرایط خوب ساخت (اختصاصی)
۲	۵-۱- حداقل فضا
۲	۶- تجهیزات خط تولید
۲	۶-۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید ساندویچ های سرد آماده مصرف (به روش کلاب) و بانان باگت
۲	۶-۲- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید ساندویچ های سرد آماده مصرف (به روش تزریق مغزی به داخل خمیر)
۳	۷- مواد اولیه
۳	۸- کنترل کیفیت حین تولید
۴	۹- ویژگیها
۵	۹-۱- فرمولاسیون ساندویچ های سرد آماده مصرف
۵	۱۰- سیستم حمل و نقل در سطح توزیع و عرضه
۶	۱۱- فراخوانی

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

مقدمه

با توجه به گسترش شهرنشینی و افزایش روز افزون غذاهای آماده مصرف از جمله ساندویچ های سرد و همچنین حساسیت بسیار بالایی که فرآوری این محصولات در خصوص رعایت اصول صحیح بهداشتی تولید دارند در بحث های ایمنی و نظارتی جایگاه ویژه ای پیدا کرده اند.

۱- هدف

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

۲- دامنه کاربرد

این ضوابط در مورد واحدهای تولید کننده ساندویچ های سرد آماده مصرف (گوشتی و غیر گوشتی) کاربرد دارد .

۳- تعاریف

- ساندویچ های سرد عبارت است از یک غذای سرد آماده مصرف، حاوی موادی نظیر انواع کالباس ، ژامبون ، پنیر، سبزی، کره، مربا ، عسل ، ماهی تن و نظایر آن می باشد. در صورتیکه زمان ماندگاری محصول با رعایت شرایط زنجیره سرد بیشتر از یک روز باشد، بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) ^۱ الزامی می باشد.

۴- شرایط خوب ساخت (عمومی)^۲

برای تاسیس واحد ، ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی (با کد Fdop10611v1 موجود بر روی سایت www.fdo.behdasht.gov.ir) و شرایط خوب ساخت اختصاصی مندرج در بند ۵ همین ضابطه باید مد نظر قرار گیرد .

¹- Modified Atmosphere Package (MAP)

²- Good Manufacturing practice (GMP)

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

۵- شرایط خوب ساخت (اختصاصی)

منظور ضوابط بهداشتی است که اختصاصا برای محصولات مندرج در این ضابطه کاربرد دارد.

۵-۱- حداقل فضا

- 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
- سردخانه زیر صفر درجه جهت نگهداری محصول (در صورت نیاز)
- محل نگهداری ضایعات
- محل دریافت محصولات برگشتی

۶- تجهیزات خط تولید

تجهیزات خط تولید باید به گونه ای باشد که محصول تولید شده ، با ویژگیهای محصول نهایی نکرشده در استانداردهای ملی (در صورت عدم وجود استاندارد ملی ، استاندارد های بین المللی مورد تایید این سازمان) و یا ضوابط اعلام شده از سوی این سازمان مطابقت داشته باشد.

۶-۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید ساندویچ های سرد آماده مصرف (به روش کلاب) و با

نان باگت

- ماشین آلات تهیه خمیر و پخت نان (در صورت نیاز)
- میزهای استیل استیل
- ظروف استیل
- وانهای استیل جهت شستشو سبزیجات (در صورت نیاز)
- نقاله استیل و یا پلیمر فشرده مجاز برای مواد غذایی

- اسلایسر
- خردکن سبزیجات (در صورت نیاز)
- دستگاه برش
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- * جهت تولید ساندویچ های سرد آماده مصرف با نان باگت وجود دستگاه برش نان الزامی می باشد.

۶-۲- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای خط تولید ساندویچ های سرد آماده مصرف (به روش تزریق مغزی به داخل خمیر)

- میکسر خمیر
- دستگاه برش خمیر
- گرد کن
- رول کن
- میکسر مغزی
- دستگاه مغزی زن
- کاتر(در صورت نیاز)
- دستگاه پخت به روش حرارت غیر مستقیم
- دستگاه بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP)
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی

۷- مواد اولیه

- ویژگی کلیه مواد اولیه مصرفی در تهیه ساندویچ های سرد باید مطابق با آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی مربوطه بوده و در صورت عدم وجود استاندارد ملی، کیفیت و سلامت آن به تأیید مسئول فنی رسیده و مسئول فنی موظف به مستند سازی کلیه سوابق کیفی مواد اولیه باشد.
- در تهیه ساندویچ های سرد حداقل باید ۲ از زمان ماندگاری مواد اولیه مصرفی باقی مانده باشد.

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

۸- کنترل کیفیت حین تولید

مسئول فنی کارخانه های تولید کننده ساندویچ های سرد باید موارد زیر را کنترل، تأیید، مستند سازی و گزارش کنند.

- شرایط GMP، GHP^۱
- آموزش به کلیه دست اندرکاران تولید در زمینه های رعایت شرایط بهداشتی مناسب GHP و GMP
- ویژگیهای کیفی مواد اولیه دریافتی، شرایط نگهداری، آماده سازی، تولید، بسته بندی، زنجیره سرد، ویژگیهای محصول نهایی
- نمونه برداری
- انجام آزمون Finger Test بدلیل حساسیت بالا در جهت ایمنی مصول
- شستشو و ضدعفونی دست ها (بدون دخالت دست) قبل از ورود به سالن تولید

تذکر ۱

مسئول فنی موظف است اطلاعات کامل برچسب گذاری محصولات تولیدی را نظارت دقیق نموده و کنترل نماید: نکات مهم برچسب گذاری شامل:

- ۱- نام محصول با ذکر نوع گوشت مصرفی (قرمز، مرغ، ماهی) در فرآورده های گوشتی و ذکر درصد آنها
- ۲- تاریخ تولید و انقضاء
- ۳- سری ساخت
- ۴- پروانه ساخت
- ۵- شرایط نگهداری محصول
- ۶- وزن
- ۷- درج کلیه ترکیبات مصرفی
- ۸- آدرس شرکت تولیدی
- ۹- تلفن شکایات
- ۱۰- ارزش تغذیه ای (به خصوص درصد چربی، نمک، خاکستر) بر حسب ۱۰۰ گرم پس از تأیید توسط آزمایشگاههای مورد تأیید مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو بر روی بسته بندی های محصول درج گردد.

تذکر ۲

مدت ماندگاری محصول در بسته بندی MAP با رعایت زنجیره سرد حداکثر ۷ روز می باشد.

¹- Good Hygienic Practices(GHP)

۹- ویژگیها

۹-۱- فرمولاسیون ساندویچ های سرد آماده مصرف

- حداقل درصد وزنی مغزی به نان باید ۴۰ به ۶۰ بوده و حداقل ۳۰٪ از ۴۰٪ وزن مغزی را مواد اصلی تشکیل دهنده مغزی (کالباس ، ژامبون ، گوشت و غیره) تشکیل می دهد .

تذکر

به منظور ارتقاء سطح ایمنی و تغذیه ای افزودن مستقیم سس ، کره و مربا به محصول مجاز نبوده و باید از محصولات مذکور با بسته بندی یک نفره و به صورت جدا از نان استفاده گردد.

۱۰- سیستم حمل و نقل در سطوح توزیع و عرضه

- کلیه ساندویچ های سرد بایستی با رعایت کامل زنجیره سرد در برودت های ۴-۰ درجه سانتیگراد با نظارت مسئول فنی واحد ، حمل و نقل، توزیع و عرضه گردند.
- ماشین های سردخانه دار بایستی قبل از بارگیری به برودت مورد نیاز Come up Temperature رسیده و بعد از بارگیری تا زمان تحویل محصولات غذایی برودت مورد نیاز را حفظ نمایند.
- ظرفیت برودتی ماشین های سردخانه دار بایستی متناسب با حجم محصول باشد .
- توصیه می گردد در حمل و نقل محصولات غذایی با ماشین های سردخانه دار مطلوب است که دستگاه ثبت خودکار درجه حرارت نصب شود و برودت کانتینرها در هنگام بارگیری حمل و نقل و تحویل مکتوب و قابلیت نگهداری محصولات غذایی در برودت مورد نظر توسط تولید کننده تأیید گردد.
- حمل و نقل محصولات توسط ماشین های سردخانه دار به نحوی باشد که محصول با کف کانتینر در تماس مستقیم نباشند.
- ماشین های سردخانه دار حمل علاوه بر تمیز و خشک بودن بایستی عاری از آفات و آلاینده هایی که به کیفیت محصول صدمه می زنند نظیر مواد شوینده ، ضد عفونی کننده و غیره باشند
- درجه حرارت مورد نیاز در طول حمل و نقل باید ۴-۰ درجه سانتیگراد و از تغییرات درجه حرارت محصولات غذایی در طی نگهداری و انتقال جلوگیری گردد.

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

تذکر

در صورتی که خود روی حمل مواد خام ، مواد حد واسط و یا محصول نهایی برای محصولات جانبی کاربرد دارد بعد از حمل مواد مورد نظر باید نظافت و گند زدایی شود و قبل از حمل محموله های دیگر دارای شرایط بهداشتی و عاری از بو باشد.

رعایت شرایط بهداشتی و انجام نظافت، ضد عفونی و خشک کردن سطوح داخلی و خارجی کانتینرهای سردخانه دار خودروهایی حمل محصول باید تعریف شده و انجام کلیه مراحل فوق بایستی کنترل ، پایش ، ثبت و به مدیر کنترل کیفی گزارش شده و مستند سازی شود.

- راننده و خدمه همراه بایستی ضمن اطلاع کامل از اصول GHP,GMP آنها را اجرا نمایند و کارت بهداشتی اخذ نمایند.

۱۱- فراخوانی

کارخانه های تولید کننده ساندویچ های سرد بایستی سیستم کارآمدی جهت فراخوانی محصولات نامنطبق و یا در موقع اضطراری تعریف، استقرار و مستند سازی کنند. در کوتاه ترین فاصله زمانی بتوانند محصولات خود را از سطوح توزیع و به خصوص عرضه جمع آوری نمایند.

یادآوری

استیل به کار برده شده در تجهیزات خط تولید باید مورد تایید مراجع ذیصلاح^۱ باشد.

تبصره

جهت آگاهی از ویژگیهای محصول به آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی موجود و در صورت عدم وجود استاندارد ملی ، به استانداردهای بین المللی معتبرمورد تایید این سازمان مراجعه شود.

۱- مرجع ذیصلاح در حال حاضر سازمان ملی استاندارد ایران می باشد.