

سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

۱- هدف

هدف از تدوین این ضابطه، تعیین حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای تولید، فرآوری و بسته بندی انواع چای می باشد.

۲- دامنه عملکرد

این ضابطه برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید، فرآوری و بسته بندی انواع چای (اعم از کارخانه و یا کارگاه) کاربرد دارد.
یادآوری ۱- بسته بندی انواع چای در اوزان بالا (۱۰ کیلوگرم و بیش از آن) به صورت بالک برای استفاده در واحدهای تولیدی صنایع غذایی، مشمول رعایت این ضابطه می باشد.
یادآوری ۲- آن دسته از واحدهای تولیدی که از چای بسته بندی شده ی بالک، به عنوان ماده اولیه استفاده نموده و بسته بندی های کوچک چای را تولید می نمایند می بایست مفاد بندهای ۱-۵، ۵-۳-۲-۷ و ۵-۳-۲-۸ و ۵-۳ این ضابطه را رعایت نمایند.

۳- مسئولیت

مسئولیت اجرایی این ضابطه بر عهده اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و معاونت های غذا و دارو دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی و مدیریت غذا و دارو مناطق آزاد تجاری، صنعتی و ناظر بر حسن اجرای آن مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و معاونین غذا و دارو دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و درمانی و مدیران غذا و دارو مناطق آزاد تجاری، صنعتی تفویض اختیار شده می باشند.

۴- تعاریف

تعاریف و اصطلاحات

۴-۱- چای سیاه

چای سیاه فرآورده ای است، که تنها از جوانه ها، برگ ها و ساقه های ترد و جوان رقم هایی از بوته چای با نام علمی *Camellia sinensis (L) O.Kuntze* که مناسب برای تهیه چای سیاه می باشد، با بهره گیری از شیوه های پذیرفته شده چای سازی که پایه آن بر انجام فرآیند پلاس، مالش، اکسیداسیون (تخمیر) و خشک کردن است، به دست می آید. این نوع چای به دو روش ارتودکس (رسمی) و غیر ارتودکس (غیر رسمی) تولید می شود. درجه تخمیر این نوع چای، کامل می باشد.

۴-۱-۱- چای ارتودکس یا رسمی

روشی است که در آن تمام مراحل چای سازی شامل پلاس، مالش، تخمیر و خشک کردن انجام می شود. در ایران از این روش برای تولید چای استفاده می شود.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

۴-۱-۲- چای CTC یا غیر رسمی

روشی است که برگ های تازه با پیچیدن و مالش به وسیله غلطک های دنداندار و تیز خرد می شوند و بدینوسیله برگ ها سریع تر و کامل تر از روش ارتودوکس (رسمی) خرد و پیچیده می شوند.

۴-۲- چای سبز

چای سبز فرآورده ای است، که از برگ ها و ساقه های ترد و جوان رقم هایی از بوته چای با نام علمی *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze تهیه می شود. در ساخت چای سبز، پس از برگ چینی ابتدا شاخساره های چای را در معرض گرما قرار می دهند. این عمل به دو روش بخار دادن و یا روش برشته کردن انجام می شود. در این عمل آنزیم های داخل برگ غیرفعال می شوند، در نتیجه اکسیداسیون (تخمیر) انجام نمی گیرد و بدین ترتیب ترکیبات شیمیایی چای سبز شبیه شاخساره های تازه چای می باشد. رنگ دم کرده آن زرد مایل به سبز می باشد.

۴-۳- چای اولانگ

چای اولانگ فرآورده ای است که تنها از جوانه ها، برگ ها، ساقه های ترد و جوان رقم هایی از بوته چای با نام علمی *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze، که برای نوشیدن مناسب است با بهره گیری از شیوه های پذیرفته چای سازی که پایه آن بر انجام فرآیندهای پلاس، غلتاندن و هوادهی (اکسیداسیون جزئی)، غیرفعال کردن آنزیم، شکل دهی/ مالش و خشک کردن است، به دست می آید. این چای از لحاظ درجه اکسیداسیون بین چای سبز و چای سیاه قرار می گیرد.

۴-۴- چای سفید

چای سفید فرآورده ای است که تنها از جوانه باز نشده برگ (غنچه) یا شاخساره های لطیف (یک تا دو برگ) گیاه چای با نام علمی *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze که برای نوشیدن مناسب است در طی مراحل پژمرده و خشک کردن تولید می شود. تفاوت عمده چای سفید با چای سیاه و سبز در روش فراوری آنهاست به طوری که چای سفید کم ترین میزان تغییرات را به لحاظ فیزیکی و شیمیایی نسبت به سایر انواع چای متحمل می شود. مراحل تولید شامل پلاس و خشک کردن می باشد.

۴-۵- چای معطر یا طعم دار

چای معطر یا طعم دار فرآورده ای است از محصول فرآوری و خشک شده برگ سبز چای مانند چای سیاه، سبز، سفید و ... که با طعم دهنده های مجاز و قطعات گیاهی خشک مانند (میوه ها، شکوفه ها، ادویه ها) طعم دار و معطر شده اند.

۴-۶- چای فوری

مواد جامد خشک محلول در آب است که از استخراج آبی چای سیاه یا چای سبز با فرآیند قابل قبول، شامل خیساندن برگ و سپس در صورت لزوم هوادهی برگ ها، جوانه ها و ساقه ها و مواد حاصل از آنها، منحصر از ارقام گونه گیاه *Camellia sinensis* Linnaeus O. Kuntze (مناسب برای تهیه چای با عنوان نوشیدنی)، حاصل می شوند. مواد باقی مانده نامحلول، باید از مواد کمک فرآیند و یا افزودنی های مجاز خوراکی باشند.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

۴-۷- پلاس

فرآیندی است که منجر به کاهش رطوبت و پژمردگی برگ شده و طی آن تغییرات شیمیایی رخ می دهد. پلاس به دو صورت طبیعی یا مصنوعی انجام می پذیرد. در این مرحله رطوبت برگ سبز چای از میزان ۷۵ تا ۸۰ درصد به ۵۵ تا ۷۰ درصد می رسد که به عنوان بخش مهمی از کامل شدن کیفیت چای ضروری است.

۴-۸- مالش

فرآیند مکانیکی است که طی آن برگ سبز، پلاسیده، پیچیده، لول و خرد می شود. در این عمل سلول های برگ تخریب شده و شیره سلولی آن آزاد می گردد. برگ ها به قطعات کوچک تر، خرد و پیچیده شده و سلول های تخریب شده آن در معرض هوا قرار گرفته و آماده تخمیر (اکسیداسیون) می شوند.

۴-۹- الک کردن (غربال کردن)

مرحله ای است که به منظور جدا نمودن برگ های ریز و لطیف از برگ های درشت و ضخیم مالش خورده در پایان هر دور مالش صورت می گیرد. در حین این عمل کلوخه هایی که از برگ در اثر مالش ایجاد شده از هم جدا می شود و همچنین برگ های مالش خورده خنک می شوند.

۴-۱۰- اکسیداسیون (تخمیر)

فرآیند آنزیمی است که در آن مواد آلی برگ های مالش خورده در معرض اکسیژن هوا قرار داده می شود، این عمل سبب ایجاد رنگ، طعم و گسی نوشابه چای می شود.

۴-۱۱- خشک کردن

فرآیند حرارتی است که سبب پایان بخشیدن به کلیه واکنش های شیمیایی و کاهش تدریجی رطوبت چای برای پایداری خصوصیات کیفی آن می شود.

۴-۱۲- جدا سازی و درجه بندی

فرآیند تکمیلی است که در آن ضایعات (ساقه ، دمار و پو) جدا شده و چای از نظر اندازه، رقم بندی می شود. برای انجام این عملیات از ماشین آلات مختلف شامل انواع غربال چای خشک و سورت استفاده می شود.

۴-۱۳- تراف

دستگاهی است به شکل مکعب مستطیل که در سطح برگ ریزی از لبه بالایی آن به عمق ۳۰ سانتیمتر، توری مشبک تعبیه گردیده که به وسیله توری پلیمری پوشیده می شود. در یک طرف آن دریچه هایی برای تنظیم فشار هوای داخل تونل تراف و در طرف دیگر آن باد بزن قوی متصل به اتاقک و یا بخش اختلاط هوا کار گذاشته می شود و هوای مورد نیاز با در نظر گرفتن حجم تراف در داخل تونل مکعب مستطیل شکل دمیده می شود.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

۵- شرح اجرا

۵-۱- شرایط فنی و بهداشتی عمومی

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 که قابل دسترسی از طریق سایت سازمان غذا و دارو (www.fda.gov.ir) می باشد.

۵-۲- شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۵-۲-۱- شرایط برگ سبز چای دریافتی

- برگ سبز چای باید تازه و لطیف باشد، بنابراین برگ های پلاس شده و شب مانده جزء برگ های نامرغوب محسوب می شوند.
- برگ چیده شده نباید به صورت فشرده انبار شوند و جریان هوا همواره باید در بین برگ ها وجود داشته باشد.
- چنانچه غنچه ی برگ و برگ اول در اثر داغ زدگی، قهوه ای یا قرمز شده باشد برگ نامرغوب محسوب می شود.
- در حمل و نقل برگ سبز وارد آمدن هرگونه فشار، ضربه، گرما موجب کاهش کیفیت برگ سبز می شود. پس باید از انباشتن و زخمی شدن برگ جلوگیری نمود.
- برگ سبز باید عاری از علف های هرز باشد چون شیر علف ها در هنگام چایسازی سبب به وجود آمدن طعم نامطلوب در چای می شود.

۵-۲-۲- محل دریافت برگ سبز چای

- به طور مناسب محصور و مسقف باشد.
- دارای ورودی و خروجی متناسب با وسایل حمل و نقل برگ سبز (سبد یا زنبیل) باشد.
- سکوی توزین، مجهز به دستگاه توزین بوده و از سطح زمین فاصله مناسبی داشته باشد.
- به منظور انتقال برگ سبز از محل دریافت به سالن پلاس (در تولید چای سیاه) و یا به سالن آنزیم بری (در تولید چای سبز) باید ضمن محصور بودن محیط، از نوار نقاله یا بالابر با جنس مناسب استفاده شود.

۵-۲-۳- سالن ها، مراحل تبدیل برگ سبز به چای سیاه و تجهیزات مربوطه

۵-۲-۳-۱- سالن پلاس

- تعداد تراف و ظرفیت آن باید بر اساس میزان ظرفیت تولید مندرج در مجوزهای اولیه باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

- دماسنج و رطوبت سنج در سالن پلاس موجود و به طور مرتب پایش و مستندات بایگانی شود.
- اگر فاصله پنجره ها از ترفا ها کمتر از ۱ متر باشد باید از شیشه های نشکن استفاده شود و یا به نحو مناسب ایمن سازی شود.
- ارتفاع انباشتن برگ سبز بر روی ترفا ها به جز ترفا هایی که به منظور نگهداری موقت برگ سبز استفاده می شود، می بایست در محدوده مجاز باشد.
- هوای ورودی به ترفا ها می بایست ویژگی های کیفی مناسبی داشته و محیط دستگاه تمیز و عاری از مواد آلاینده باشد.

➤ تجهیزات:

- ترفا

- کوره هوای گرم

- کانال انتقال هوای گرم و دریچه های مربوطه

۵-۲-۳-۲- سالن مالش

- به منظور پیشگیری از تردد غیرضروری، تداخل کاری و عدم انتقال آلودگی ثانویه از سالن تخمیر جدا باشد.
- دارای مه پاش بوده تا رطوبت لازم جهت فرآوری فراهم آید.
- غربال ها باید مجهز به توری مناسب و مقاوم باشد.
- کانال بالای دستگاه مالش که به منظور انتقال برگ سبز به دستگاه استفاده می شود، باید جنس مناسب و قابل شستشو داشته و مرتب، تمیز و یا تعویض شود.
- فضای سالن مالش می بایست مجهز به دماسنج و رطوبت سنج باشد. دمای سالن بین ۲۴-۲۸ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی آن بین ۸۵-۹۵ درصد بوده و به طور مرتب پایش و مستند شود.
- کف و دیوارهای سالن مالش به دلیل لرزش دستگاه ها و ضربه پذیری در سالن مالش باید از جنس مقاوم، صاف و صیقلی با مصالح مورد تایید با زیر سازی مناسب باشد.
- قبل از بارگیری دستگاه مالش، کلیه قسمت ها اعم از صفحه مالش، غربال، کف سالن مالش باید کاملاً شستشو و تمیز و در صورت نیاز ضدعفونی گردد.
- تجهیزات (ادوات یا وسایل) و شیوه انتقال برگ مالش خورده می بایست به گونه ای باشد که از آلودگی ثانویه مواد حین فرآیند پیشگیری نموده و قابل نظافت و شستشو باشد.

➤ تجهیزات:

- دستگاه مالش (تعداد با توجه به ظرفیت دریافت برگ سبز مشخص می شود)

- دستگاه مه پاش

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

- تجهیزات انتقال برگ مالش خورده
- دماسنج و رطوبت سنج

۵-۲-۳-۳- مرحله الک کردن

پس از مرحله مالش و قبل از اکسیداسیون برای جداکردن برگ های ریز و لطیف که خوب مالش دیده اند، از برگ های ضخیم و درشت که مقاومت بیشتری در برابر مالش دارند، عمل جداسازی انجام می گیرد.

در غربال برگ سبز باید به نکات زیر توجه شود:

- توری غربال باید مسطح و تراز باشد و برگ نبایستی به یک طرف پخش شود.
- توری غربال نباید گودی داشته باشد.
- بعد از استفاده روزانه از غربال، باید توری آن را کاملاً تمیز کرد.
- سوراخ های توری همواره باید سالم باشد.
- حرکت غربال بایستی یکنواخت انجام پذیرد.
- دستگاه غربال برگ سبز بایستی مجهز به کلوخ شکن باشد.
- برگ باید به اندازه در غربال ریخته شود تا بدون دستکاری به سهولت و بطور یکنواخت از روی غربال عبور نماید. در صورتی که در اثر کار مداوم سوراخی در سطح غربال ایجاد شود باید توری غربال را تعویض نمود تا موجب ناهمگونی چای نگردد.
- ابعاد توری غربال با توجه به ارقام چای مورد نیاز متفاوت است.

➤ تجهیزات:

- دستگاه غربال

۵-۲-۳-۴- سالن اکسیداسیون (تخمیر)

- در صورتیکه از سطح کف سالن برای تخمیر برگ سبز چای استفاده می شود باید مکان قرارگیری آن بلندتر از کف سالن تخمیر باشد. در غیراینصورت باید از سبد و یا سینی هایی با درجه غذایی که قابل شستشو باشند، استفاده شود.
- دماسنج و رطوبت سنج و مه پاش نصب شده و اطلاعات آن به طور مرتب پایش و ثبت شود.
- مه پاش، کف سالن و سینی یا سبدها و وسایل هوادهی برگ سبز چای در حال اکسید شدن (تخمیر) کاملاً شستشو و تمیز و در صورت نیاز ضدعفونی شود.
- قفسه ها باید لبه دار بوده و برگ های مالش خورده بر روی سینی هایی از جنس مناسب و با درجه غذایی قرار داده شوند.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

- مساحت سالن تخمیر باید با توجه به حجم تولید در نظر گرفته شود تا از تراکم برگ سبز چای و تخمیر نامناسب جلوگیری شود.
- ضخامت انباشت برگ های در حال اکسیداسیون بسته به اندازه ذرات برگ مالش خورده از ۱۰ سانتی متر بیشتر نباشد.
- مه پاش باید مجهز به آب لوله کشی با ویژگی های آب آشامیدنی مطابق استانداردهای ملی ایران به شماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد.
- سالن باید مجهز به رطوبت سنج و دما سنج باشد.
- دمای سالن باید بین ۲۴ تا ۲۸ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی آن بین ۸۵ تا ۹۵ درصد باشد.
- سالن تخمیر باید مجهز به تهویه متناسب با ظرفیت تولید باشد.

➤ تجهیزات:

- دستگاه مه پاش
- تجهیزات انتقال برگ اکسید شده مانند ترالی
- سبد یا سینی با جنس مناسب جهت اکسیداسیون
- دماسنج و رطوبت سنج

۵-۳-۲-۵- سالن خشک کردن

- مکان سالن خشک باید به طور کامل از سالن های مالش و اکسیداسیون (تخمیر) جدا باشد تا از انتقال رطوبت به چای جلوگیری شود.
- در طراحی کارخانجاتی که از نظر ساختار قدمت بالایی دارند چنانچه سالن خشک در جوار سالن تخمیر باشد، باید به نحو مقتضی از نفوذ رطوبت به آن جلوگیری شود.
- با توجه به ماهیت این مرحله باید از تهویه مناسب با ظرفیت تولید استفاده گردد تا از تجمع گرما و گرد و غبار ممانعت شود.
- هوای ورودی دستگاه خشک کن باید ویژگی های کیفی مناسبی داشته و محیط دستگاه تمیز و عاری از مواد آلاینده باشد.
- در زمان طراحی اولیه کارخانجات امکانات ساختاری و تجهیزات فنی مورد نیاز شامل تهویه های صنعتی و کانال های مربوطه تعبیه شود.
- حرارت خشک کن ها باید غیر مستقیم بوده و سیستم حرارتی مجهز به فیلتر باشد.
- دستگاه خشک کن باید مجهز به دماسنج باشد.
- در سالن خشک باید از انباشته شدن ضایعات در کنار دستگاه خشک کن به منظور جلوگیری از خطر آتش سوزی خودداری شود.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

- تجهیزات و شیوه انتقال چای خشک شده باید به گونه ای باشد که از آلودگی ثانویه مواد حین فرآیند پیشگیری نموده و قابل نظافت باشد.

➤ تجهیزات:

- دستگاه خشک کن
- تجهیزات انتقال چای خشک شده
- وسایل اندازه گیری دما که قابلیت کالیبراسیون داشته باشد.

۵-۲-۳-۶- سالن درجه بندی (سورتینگ)

در این مرحله از ظروف مناسب جهت انتقال چای به دستگاه سورتینگ استفاده و از ریختن و تجمع چای در کف سالن جدا خودداری شود.

➤ تجهیزات:

- دستگاه ها و تجهیزات مورد نیاز جهت تفکیک و جداسازی ضایعات و درجه بندی (شامل: انواع غربال چای خشک و سورت)
- دستگاه کالر سورت (اختیاری) است.
- پیشنهاد می شود به جهت حساسیت دستگاه کالر سورت در فضای اختصاصی نگهداری شود.
- یادآوری - دستگاه ها و تجهیزات سورتینگ نام برده شده بسته به شرایط تولید انتخاب و استفاده می شود.

۵-۲-۳-۷- سالن بسته بندی

مشخصات سالن بسته بندی باید مطابق با ضوابط و الزامات برنامه های پیشنیازی (PRPs) برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی و آشامیدنی باشد.

➤ تجهیزات:

- سیستم توزین، بسته بندی اتوماتیک

۵-۲-۳-۸- انبار

مطابق با حداقل ضوابط فنی و بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی F-D-003

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

۵-۲-۴- سالن ها، مراحل تبدیل برگ سبز به چای سبز و تجهیزات مربوطه

در فرآوری چای سبز کلیه سالن ها، مراحل و تجهیزات به استثنای مرحله آنزیم بری و خشک کن (خشک اولیه و نهایی) به ترتیب مشابه فرآیند تولید چای سیاه (بند ۵-۲-۳ می باشد). آنزیم بری، قبل از مرحله مالش است و مرحله اکسیداسیون (تخمیر) از فرایند چای سازی حذف می شود.

یادآوری - برای تولید چای سبز لازم است برگ سبز چای در کوتاهترین زمان وارد فرآیند تبدیل شده و در غیر اینصورت می توان جهت انباشت و نگهداری برگ سبز چای قبل از ورود به مرحله آنزیم بری از تراف ها استفاده کرد.

سالن آنزیم بری

- سالن آنزیم بری باید دارای نور کافی و تهویه مناسب باشد.
- فضای سالن آنزیم بری می بایست مجهز به دماسنج باشد.
- تجهیزات (ادوات یا وسایل) و شیوه انتقال برگ آنزیم بری شده می بایست به گونه ای باشد که از آلودگی ثانویه مواد حین فرآیند پیشگیری نموده و قابل نظافت و شستشو باشد.

➤ **تجهیزات:**

- دستگاه آنزیم بر
- دستگاه خنک کن برگ
- تجهیزات انتقال برگ آنزیم بری شده

سالن خشک کن

- شرایط سالن مانند بند ۵-۲-۳ می باشد.

- سالن خشک اولیه

- سالن خشک نهایی

➤ **تجهیزات:**

- دستگاه خشک کن رفته ای (با توجه به ظرفیت تولید)
- دستگاه خشک کن دوار (با توجه به ظرفیت تولید)
- تجهیزات انتقال چای خشک شده

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط بهداشتی واحدهای فرآوری و بسته بندی چای

۵-۲-۵- تجهیزات خط تولید چای اولانگ

با توجه به اینکه زیرساخت ها و تجهیزات فرآیند تولید چای اولانگ مشابه چای سیاه و سبز بوده و تنها تفاوت آن در روش چای سازی می باشد. بنابراین شرایط فنی و بهداشتی آن مطابق با سالن های تولید سایر انواع چای ها می باشد.

۵-۲-۶- تجهیزات خط تولید چای سفید

تنها تجهیزات فرآیند تولید چای سفید، خشک کن مناسب خشک کردن جوانه های لطیف باز نشده سرشاخه چای می باشد.

۵-۲-۷- تجهیزات خط تولید چای فوری

- دستگاه استخراج
- دستگاه تغلیظ
- دستگاه پاستور
- دستگاه خشک کن پاششی
- دستگاه بسته بندی اتوماتیک با ثبت اطلاعات

۵-۲-۸- تجهیزات خط تولید چای معطر با اسانس

- دستگاه اختلاط مجهز به نازل اسانس زن
- دستگاه تزریق اسانس که قابلیت اندازه گیری حجم اسانس و سرعت تزریق داشته باشد.
- دستگاه بسته بندی اتوماتیک با ثبت اطلاعات

۵-۳- حداقل الزامات کنترل کیفیت آزمایشگاهی

آزمایشگاه پایانه باید قادر به انجام آزمون ها مطابق با استاندارد ملی مربوطه باشد و در صورت عدم توانایی انجام آزمون ها عقد قرارداد با یکی از آزمایشگاه های معتبر و مورد تایید الزامی است.