

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
۵	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.

۱-۵- 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.

۱-۶- 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.

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)

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

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

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 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.