



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
۲۰



معاونت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی درمانی شهید صدوقی
یزد

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی غذاهای آماده و نیمه آماده به همراه دستورالعمل ها و بخشنامه ها

فرزانه کریمی
شهریور ۱۴۰۱

➤ حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده و نیمه آماده مصرف

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

• حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده و نیمه آماده مصرف



• کد مدرک: Fdop8071 v3

• بازنگری سوم: تیر ماه ۱۳۹۲

• دامنه کاربرد: این ضابطه درمورد واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده و نیمه آماده مصرف نظیر انواع ناگت ها ، برگرها ، محصولات ماریناد شده ، سالادها، سمبوسه، پیراشکی، شامی، اسپرینگ رول، پیتزا ، فلافل، کتلت ها، کوفته ها، محصولات سوخاری آماده مصرف همچنین حداقل ضوابط و تجهیزات ضروری برای غیره می باشد و جهت تاسیس کارخانه ضوابط فنی و بهداشتی ذکر شده در GMP عمومی نیز باید مد نظر قرار گیرد.

• تذکر

- - در مورد ناگت میگو فرآورده باید حتماً به صورت پخته و یا نیمه پخته تهیه گردد.
- - در مورد میگو سوخاری باید از میگوی کاملاً سالم و پاک شده از امعاء و احشاء تهیه گردد.
- - در صورت استفاده از گوشت میگوهای چرخ شده در ناگت میگو باید بر روی لیبل محصول نهایی عبارت "تهیه شده از گوشت میگوی چرخ شده" درج گردد.
- در خصوص استفاده از انواع افزودنی ها به فرآورده های مذکور غیر از مواد اولیه نامبرده در تهیه آنها، باید از سازمان غذا و دارو استعلام گردد که پس از بررسی در کمیسیون ماده ۱۲ اعلام نظر خواهد شد.

• GMP

- جهت تاسیس واحد GMP عمومی و اختصاصی باید مد نظر قرار گیرد.

• GMP عمومی

- شامل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی می باشد که به کد Fdop10611v1 بر روی سایت سازمان غذا و دارو موجود می باشد.

• GMP اختصاصی



GMP اختصاصی

۱. سیستم حمل و نقل در داخل کارخانه

- حمل و نقل مواد اولیه در سردخانه ها ، سالن های آماده سازی ، تولید و بسته بندی باید توسط ترولی ویا چرخهای دارای سینی های انجام گیرد.
- کلیه وسایل حمل و نقل به گونه ای طراحی و ساخته شوند که علاوه بر تمیز بودن ، قابلیت شستشو و ضد عفونی کردن داشته و باعث آسیب رساندن به محصول نشوند و بعد از استفاده سریعاً شستشو و ضدعفونی گردند.
- جنس تسمه نقاله ها و سایر وسایل حمل و نقل محصولات غذاهای فوری باید از نظر مواد غذایی مجاز و قابلیت شستشو و ضد عفونی کردن داشته و مقاوم به خوردگی باشند.
- حمل و نقل (جابجایی) مواد اولیه به خصوص گوشت خام ، وسایل بسته بندی و غیره در سالن تولید باید به گونه ای باشد که در تماس مستقیم با محصول نهایی و یا زمین نباشند.
- کلیه مواد اولیه خام پروتئینی و همچنین محصولات تولید شده و بسته بندی شده باید سریعاً و بدون فاصله زمانی به داخل سردخانه مواد اولیه و یا سردخانه نگهداری محصولات انتقال یابد.

GMP اختصاصی

۲. سیستم حمل و نقل در سطوح توزیع و عرضه

- کلیه محصولات غذاهای فوری باید با رعایت کامل زنجیره سرد (بسته به نوع محصول ۱۸- و یا ۴-۰ درجه سانتیگراد) حمل و نقل، توزیع و عرضه گردند.
- - حمل و نقل توسط کانتینرهای سردخانه دار باید به گونه ای باشد که محصول با کف کانتینر در تماس مستقیم نباشند.
- - در حمل و نقل توسط کانتینرهای سردخانه دار مطلوب است که دستگاه ثبت خودکار درجه حرارت نصب شود و برودت کانتینرها در هنگام بارگیری، حمل و نقل و تحویل مکتوب شود و قابلیت نگهداری محصول دربرودت مورد نظر توسط تولید کننده تأیید گردد.



GMP اختصاصی

۲. سیستم حمل و نقل در سطوح توزیع و عرضه

- درجه حرارت مورد نیاز در مسیرهای انتقال باید متناسب با نوع و وضعیت محصول مورد حمل باشد و باید از تغییر درجه حرارت محصولات غذاهای فوری در طی نگهداری و انتقال جلوگیری گردد و اما اگر به طور تصادفی دیفراست رخ داد ویژگیهای ایمنی و کیفی این محصولات قبل از مصرف باید مورد آزمایش و ارزیابی قرار گرفته و صحت و ایمنی محصول تضمین و تأیید شود.
- - کانتینرهای سردخانه دار باید قبل از بارگیری به برودت مورد نظر **temperature up come** رسیده و بعد از بارگیری با رعایت زنجیره سرد حمل و نقل و توزیع انجام شود.
- - ظرفیت برودتی کانتینرهای سردخانه دار ثابت و متحرک باید متناسب با حجم محصول باشد.
- - ترمومترها و سنسورهای سردخانه ها بایستی مجهز به ثبات کالیبره شده دما باشند.
- - مجهز بودن به ترموکینگ فعال در صورت لزوم و مجهز بودن به ترموگراف کالیبره
- - کلیه خودروهای حمل غذاهای فوری ضمن تمیز و خنک بودن بایستی عاری از آفات و آلاینده هایی که به محصول صدمه می زنند باشد.

GMP اختصاصی

- تذکر ۱
- حمل و نقل محصولات غذاهای آماده خام فرآیندشده و آماده مصرف از کارخانه به مراکز عرضه باید توسط ماشین های مخصوص حمل و نقل انجام گیرد.
- تذکر ۲
- در صورتیکه وسیله حمل و نقل محصول نهایی جهت حمل مواد اولیه نیز مورد استفاده قرار گیرد، باید پیش از بارگیری محصول نهایی نظافت شستشو و گندزدایی شده و پس از رسیدن به دمای مناسب مورد استفاده قرار گیرد. رعایت شرایط بهداشتی و انجام نظافت ضدعفونی و خشک کردن سطوح داخلی و خارجی کانتینرهای سردخانه دار خودروهای حمل محصول باید تعریف شده و انجام کلیه مراحل فوق بایستی ثبت و به مدیرکل کیفی گزارش شود.
- راننده خودرو توزیع کننده غذاهای فوری بایستی ضمن اطلاع کامل از اصول GHP بایستی مطابق آن اصول رفتار کند

GMP اختصاصی

- ۳. انبار مواد افزودنی خشک (نمک، ادویه، پودر سوخاری و غیره)
- این انبار باید به طور مجزا و متناسب با ظرفیت تولید کارخانه احداث شود و فاصله آن با سالن تولید حفظ گردد. رطوبت نسبی این انبار حداکثر ۶۰ درصد و مجهز به وسیله اندازه گیری تغییرات رطوبت نسبی باشد، این انبار مجهز به سیستم تهویه مناسب بوده و اقدامات لازم جهت جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان و... در آن به عمل آمده باشد.



- - برای نگهداری کلیه مواد اولیه در انبار از پالت های فلزی و ضد زنگ و یا پلیمری استفاده گردد و نحوه چیدن این مواد در انبار باید مرتب بوده و رعایت حداقل ۲۰ سانتی متر فاصله از دیوارها و ۴۰ سانتی متر بین ردیف های بسته بندی مواد شده باشد.

GMP اختصاصی

• ۳. انبار مواد افزودنی خشک (نمک، ادویه، پودر سوخاری و غیره)

- در صورت امکان از سیستم اولتراسونیک جهت دفع جوندگان و حشرات استفاده شود و در صورت استفاده از حشره کشهای الکتریکی علاوه بر داشتن حفاظ به گونه ای طراحی و نصب شود که لاشه حشرات روی مواد انبار شده نریزد.



- * در صورت تهیه نان و یا خمیر محصولات آماده و نیمه آماده باید انبار جداگانه ای با شرایط مندرج در بند ۴-۱-۳ جهت نگهداری کیسه های آرد تهیه گردد.

GMP اختصاصی

• ۴. انبار نگهداری روغن

- انبار روغن می بایست کاملاً از سایر انبارها جدا، و درجه حرارت آن بین ۲۰-۱۵ درجه بوده و به نحوی تعبیه گردد که بسته های روغن در معرض تابش نور مستقیم نباشد. در صورت نگهداری روغن در تانکر عمودی جنس آن بایستی از استیل زنگ نزن بوده و در محلی با درجه حرارت بین ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتیگراد مستقر گردیده باشد و در صورت عدم وجود محلی با درجه حرارت مذکور از ظروف استیل دو جداره دارای سردکن استفاده شود.

GMP اختصاصی

• ۵. انبار سبزی ها

- - این انبار جهت نگهداری سبزیهای مصرفی در نظر گرفته می شود و باید دمای این انبار ۱۲-۰ درجه و رطوبت نسبی آن ۸۵ درصد باشد
- - این انبار باید قابل شستشو و ضدعفونی باشد.
- - سیستم خنک کننده انبار باید طوری تعبیه شده باشد که جریان هوای سرد بطور مناسب در کلیه انبار جریان داشته باشد.
- - امکانات سنجش برودت و رطوبت در انبار الزامیست.

GMP اختصاصی

• ۶. انبار سیب زمینی

- - قابلیت شستشو و ضد عفونی کردن را داشته باشد.
- - رطوبت نسبی و دمای نگهداری بستگی به زمان نگهداری دارد و برای نگهداری طولانی مدت دمای ۴-۷ درجه و رطوبت نسبی ۶۰ درصد و نور بسیار کم توصیه می شود. برای نگهداری کوتاه مدت دما ۱۵-۱۰ درجه و رطوبت نسبی ۶۰ درصد توصیه می شود.
- - کلیه گونی های سیب زمینی روی پالت های فلزی ضدزنگ یا پلاستیکی مقاوم و قابل شستشو با حدود ۲۰ سانتیمتر فاصله از کف و ۵۰ سانتی متر فاصله از دیوارها نگهداری شوند و فاصله بین پالت ها ۶۰ سانتیمتر باشد.
- - امکان سنجش رطوبت نسبی و دما در همه قسمتهای انبار وجود داشته باشد.
- - بهتر است این انبار به بخش آماده سازی سیب زمینی ارتباط داشته باشد.

GMP اختصاصی

۴. سردخانه ها

- - سردخانه بالای صفر ۴-۰ درجه جهت نگهداری دیفراست و یا یخ زدایی گوشت منجمد و یا نگهداری انواع گوشت قرمز، ماکیان و آبزیان تازه و مواد اولیه غیرگوشتی منجمد به صورت غیرهمزمان
- - سردخانه زیر صفر ۱۸C- جهت نگهداری انواع گوشت متناسب با حجم تولید (در صورت بسته بندی کامل نگهداری مواد اولیه غیرگوشتی و گوشت های قرمز، ماکیان، آبزیان با چیدمان مجزا در یک سردخانه بلامانع است).
- - سردخانه زیر صفر ۱۸C- متناسب با حجم تولید جهت نگهداری محصول نهایی به صورت منجمد و مجزا. لازم به ذکر است که چیدمان محصولات پخته و خام در صورت بسته بندی کامل و به صورت مجزا در یک سردخانه زیر صفر بلامانع است. در صورت استفاده از انواع گوشت به طور همزمان باید میان رفع انجماد برای انواع گوشت قرمز، ماکیان و آبزیان به صورت جداگانه و همزمان در دمای ۴-۰ درجه صورت گیرد.

GMP اختصاصی

• ۴. سردخانه ها

- - سردخانه بالای صفر ۴-۰ درجه جهت دیفراست محصولات منجمدی که باید جدا از محصولات اولیه تازه نگهداری شود.
- - برودت سردخانه های بالای صفر در هنگام نگهداری مواد اولیه و یا محصول نهایی در کارخانه و به خصوص در هنگام فرآوری در سالن تولید بایستی حتماً بین ۴-۰ درجه باشد.
- - برودت سردخانه های زیر صفر در هنگام نگهداری مواد اولیه و یا محصول نهایی در کارخانه به خصوص کانتینرهای سردخانه دار در هنگام حمل و نقل و همچنین سردخانه های سطوح توزیع و عرضه در بازار باید حتماً ۱۸- درجه باشد و از نوسانات برودتی حتماً جلوگیری شود.

GMP اختصاصی

• ۴. سردخانه ها

- درجایی که گوشت و محصولات گوشتی در سردخانه قرار داده می شود باید موارد ذیل رعایت گردد:
- - ورود به سالن محدود به افرادی شود که لزوماً عملیات مربوطه را انجام می دهند.
- - درها نباید برای مدت طولانی باز بماند و باید بلافاصله پس از استفاده بسته شود.
- - مواد اولیه و غذاهای آماده و نیمه آماده و نیز ظروف حامل آن نباید به طور مستقیم روی کف سالن قرار گرفته یا نگهداری شود.
- - از تغییر درجه حرارت تولیدات گوشتی منجمد در طی نگهداری و انتقال باید جلوگیری گردد. اما اگر بطور تصادفی دیفراست (از انجماد درآمدن) غذاهای آماده و نیمه آماده رخ داد قبل از اقدام به مصرف آن، باید مورد آزمایش و ارزیابی قرار گیرد.

GMP اختصاصی

• تبصره

- محصولات خام در دامنه کاربرد این ضابطه علاوه بر منجمد بودن می تواند به صورت تازه مشروط به بسته بندی تحت شرایط اتمسفر اصلاح شده با تاریخ ماندگاری مناسب (حداکثر ۷ روز) و محدود که در آن ایمنی محصول تضمین گردد و در دمای حداکثر ۴ درجه سانتی گراد نگهداری و عرضه می گردد.

GMP اختصاصی

• ۸- فضاها و سالن ها

- جزئیات مربوطه جهت هر محصول مطابق با موارد مندرج در متن ضابطه.
- یادآوری
- درجه حرارت و رطوبت اتاقهای استخوان گیری و آماده سازی گوشت باید تحت کنترل باشد و به طور مناسب پائین ۱۰-۱۲ درجه نگه داشته شود. میزان رطوبت محیط کار با گوشت و فرآورده های گوشتی (مثلاً استخوان گیری) باید کنترل شده باشد تا از تشکیل میعان بر روی قطعات گوشت سرد جلوگیری به عمل آید.
- - در صورتیکه خمیر و نان مورد استفاده در محصول در همان واحد تولید شود باید فضای جداگانه ای جهت تهیه و پخت نان تعبیه گردد.

• تجهیزات خط تولید

- محصول تولید شده ، باید بتواند همواره کلیه خصوصیات محصول نهایی ذکر شده در استانداردهای معتبر و یا ضوابط اعمال شده از سوی این اداره کل را تامین نماید.
- جزئیات مربوطه جهت هر محصول مطابق با موارد مندرج در متن ضابطه.



- یادآوری

- محصولات ماریناد شده، ناگت ها و ... بعد از بسته بندی در ظروف با درجه غذایی به صورت سریع یا تونل انجماد منجمد گردیده و سپس در بسته بندی ثانویه مناسب در دمای ۱۸- درجه نگهداری و عرضه گردد.



- انواع سالاد و سالاد الویه به صورت تازه با اتمسفر اصلاح شده بسته بندی و در دمای ۴-۰ درجه نگهداری و عرضه گردد

- در تمام محصولات رعایت موارد ذیل الزامی است:

- - در صورت استفاده از سبزیجات ، سیب زمینی، گوجه فرنگی باید از تجهیزات شستشو و اسلایسر استفاده کرد.
- - در صورت عدم تولید مواد اولیه در واحد تولیدی، این مواد باید از واحدهای دارای پروانه ساخت تامین گردد.
- - در صورت عرضه محصولات به صورت تازه ، بسته بندی و عرضه باید مطابق تبصره مندرج در صفحه ۹ ضابطه انجام گیرد.
- - در مورد کلیه محصولات اگر عرضه آنها به صورت سرخ شده باشد باید دستگاه سرخ کن ، مخزن روغن اولیه و ثانویه اضافه شود و در صورت اضافه کردن آرد دستگاه آردزن نیز الزامی است.
- - مواد اولیه پروتئینی (انواع گوشت) که بصورت منجمد وارد کارخانه می شوند بایستی تجهیزات و امکانات لازم برای نگهداری مواد بصورت منجمد و سالن دیفراست و پاکسازی را داشته باشند

نقاط کنترل و کنترل بحرانی که باید مورد توجه قرار گیرد:

- تجربیات نشان داده است که وقتی گوشت بدون پوشش در سطوح پاکیزه و ضد عفونی شده مصرف می شود (همانگونه که در ابتدای هر مرحله از عملیات رخ می دهد) گوشت سطح کار را آلوده می کند. اگر درجه حرارت محیط نسبتاً بالا باشد. (بالای ۱۰ درجه سانتیگراد) میکروارگانیسم های سطوح وسائل شروع به تکثیر می کنند و پس از مدتی (حدود ۴-۱) ساعت سطوح گوشت را آلوده می کند. به منظور جلوگیری از این عمل باید در چرخه تکثیر میکروارگانیسم ها وقفه ایجاد کنند و هر ۴ تا ۵ ساعت یکبار آنرا تمیز کنند. مگر آنکه درجه حرارت محیط زیر ۱۰ درجه باشد. همچنین ضد عفونی نیز انجام پذیرد. مشروط به آنکه باقیمانده های مواد ضد عفونی به سرعت از محیط حذف گردد. لذا سطح کار با دمای بالای ۱۰ درجه سانتی گراد ی نقطه کنترلی است.

نقاط کنترل و کنترل بحرانی که باید مورد توجه قرار گیرد:

- ۲. افرادی که دارای زخمهای عفونی و یا عفونتهای پوستی باشند. ممکن است گوشت و محصولات گوشتی را با استافیلوکوک اورئوس کواگولاز مثبت آلوده کنند. افرادی که اسهال دارند یا ناقلین بدون علامتی که دارای میکرو ارگانیسمهای گاستروانتریت هستند ممکن است گوشت و یا محصولات گوشتی را با سالمونلا و یا سایر عوامل بیماریزای معده ای - روده ای آلوده کنند. چنین افرادی مجاز به کار با گوشت و محصولات گوشتی نیستند. تا زمانیکه مراجع مسئول پزشکی گزارش سلامت آنها را صادر نمایند.

نقاط کنترل و کنترل بحرانی که باید مورد توجه قرار گیرد:

- ۳. سوسیس و کالباس باید بعد از خروج از اتاق پخت بلافاصله خنک شوند تا از فساد محموله در قسمت مرکزی آن جلوگیری گردد ضروری است که تمام بخشهای بسته بندیهای گوشتی را به سرعت سرد کنند و محصولات گوشتی را که دارای عمر ماندگاری کوتاهی است، در شرایط سرد نگهداری کنند. باید بسته ها، در پالتها به نحوی نگهداری شود که هوای کافی از بین پالتها عبور کند.
- ۴. حفظ برودت مطلوب در سردخانه از اهمیت خاصی برخوردار است. تصادفاً ممکن است تجهیزات خنک کننده دچار نقص شود و درجه حرارت سردخانه افزایش یابد. بمنظور تشخیص چنین نقصی، درجه حرارت باید به طور منظم - دستی یا اتوماتی - ثبت شود و نتایج گزارش شده دائماً مورد پایش و ارزیابی قرار گیرد

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



• کد مدرک: F-D-064-2

• تاریخ صدور : 1392

• تاریخ بازنگری : 1400/10/22



• 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.

• 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.



شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

- 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

• حداقل الزامات تجهیزات خط تولید

- محصول تولید شده ، باید بتواند همواره کلیه خصوصیات محصول نهایی ذکر شده در استانداردهای معتبر و یا ضوابط اعلام شده از سوی این اداره کل را تامین نماید.
- جهت تولید ساندویچ های سرد آماده مصرف با نان باگت وجود دستگاه برش نان الزامی می باشد.
- * درصد گازهای CO_2 ، $2N$ و O_2 در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، باتوجه به فلور میکروبی غالب محصول مبتنی بر نوع ، ماهیت و درصد مواد اولیه فرمولاسیون و نتایج ارزیابی ریسک تعیین می گردد.
- به منظور ارتقاء سطح ایمنی و تغذیه ای ، **افزودن مستقیم سس** به محصول مجاز نبوده و باید از محصولات مذکور با بسته بندی یک نفره و به صورت جدا از نان استفاده گردد.

شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

- ویژگی های 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، ایمنی و سلامت آن به تأیید مسئول فنی رسیده و مسئول فنی موظف به مستند سازی کلیه سوابق کیفی مواد اولیه می باشد.

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 و GHP
- -آموزش به کلیه دست اندرکاران تولید در زمینه های رعایت شرایط بهداشتی مناسب GMP و GHP
- -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 محصول
- - شستشو و ضدعفونی دست ها)بدون دخالت دست(قبل از ورود به سالن تولید



کنترل کیفیت حین تولید

- 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- شماره پروانه بهداشتی ساخت
 - ۵- شرایط نگهداری محصول
 - ۶- وزن
 - ۷- درج کلیه ترکیبات مصرفی
 - ۸- آدرس شرکت تولیدی
 - ۹- تلفن شکایات
 - ۱۰- نشانگر تغذیه ای
 - ۱۱- ارزش تغذیه ای (به خصوص درصد چربی، نمک، خاکستر) بر حسب ۱۰۰ گرم پس از تأیید توسط آزمایشگاههای مورد تایید اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو و تجهیزات پزشکی سازمان غذا و دارو بر روی بسته بندی های محصول درج گردد.
 - ۱۲- مدت ماندگاری محصول در بسته بندی MAP با رعایت زنجیره سرد حداکثر ۷ روز می باشد.

سیستم حمل و نقل در سطوح توزیع و عرضه

- - کلیه ساندویچ های سرد بایستی با رعایت کامل زنجیره سرد در برودت ۴-۰ درجه سانتیگراد با نظارت مسئول فنی واحد ، حمل و نقل، توزیع و عرضه گردند.
- - ماشین های سردخانه دار باید 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.
- - در حمل و نقل محصولات غذایی با ماشین های سردخانه دار می بایست 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.

سیستم حمل و نقل در سطوح توزیع و عرضه

- 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.
- دمای مورد نیاز در طی حمل و نقل و نگهداری در مراکز عرضه باید ۴ - ۰ درجه سانتیگراد بوده و از تغییرات درجه حرارت محصولات غذایی در طی نگهداری و انتقال جلوگیری گردد.
- در صورتی که خودروی 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 خودروهای 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 و GMP آنها را اجرا نمایند و کارت بهداشتی اخذ نمایند.

• ویژگی های محصول نهایی

- جهت آگاهی از ویژگیهای محصول به آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی موجود مراجعه شود و در صورت عدم وجود استاندارد ملی، منوط به اعلام نظر اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی می باشد.

• حداقل الزامات کنترل کیفیت آزمایشگاهی

- تجهیزات آزمایشگاهی بایستی بر اساس مستندات اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو و تجهیزات پزشکی سازمان غذا و دارو و یا تجهیزات مورد نیاز جهت انجام آزمون های مندرج در استاندارد ملی مربوطه باشد



دستورالعمل ها و بخشنامه ها



شماره ۱۱۷۳۸/۶۷۵/د
تاریخ ۱۳۹۳/۰۶/۱۷
سوت ندارد

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



کد مدرک : FB- Ci- 1393- 0026

معاون محترم غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور

موضوع: الزام تولید گوشت مرغ چرخ کرده در محل واحد های تولید فراورده های گوشتی

سلام علیکم:

احتراماً، با عنایت به برگزاری اجلاس هیئت کمیته ملی شماره ۱۳۶۳ مورخ ۹۳/۴/۹ در خصوص ویژگی ها و روش های آزمون فرآورده های سوخاری منجمد مرغ (تجدید نظر استاندارد شماره ۹۸۶۸) و مخالفت نماینده این سازمان از جنبه بهداشتی با تصویب این استاندارد، به استحضار می رساند ورود گوشت مرغ چرخ کرده (منجمد یا غیرمنجمد) که از نظر ظاهری شباهت زیادی با گوشت مرغ جدا سازی شده به روش مکانیکی (خمیر مرغ) دارد، به کارخانجات فرآورده های گوشتی برای تولید محصول "مرغ سوخاری منجمد" بدلیل فساد پذیری، ایجاد مخاطرات بهداشتی برای محصول و امکان ایجاد تقلب در تولید محصولات گوشتی، بر اساس مقررات این سازمان ممنوع می باشد. لذا خواهشمند است دستور فرمایید موضوع به کارخانجات متقاضی تولید این گروه از فرآورده ها اطلاع رسانی شود و در هنگام صدور پروانه ساخت وجود تجهیزات و شرایط بهداشتی لازم برای تهیه گوشت مرغ چرخ کرده در محل واحد تولیدی مورد ارزیابی قرار گیرد و در صورت تائید نسبت به صدور مجوز های بهداشتی لازم اقدام فرمایند.

دکتر هدایت حسینی
مدیرکل نظارت و ارزیابی
فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی

farzaneh karimi



شماره ۶۷۵/۸۶۵۷۱
تاریخ ۱۳۹۴/۰۶/۱۸
سبوت نندارد

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی



دبیر کل محترم اتحادیه صادرکنندگان آبریان ایران

موضوع : مجوز عرضه انواع آبریان

سلام علیکم؛

احتراماً، بازگشت به نامه شماره ۲۴۱۲ مورخ ۹۴/۵/۳۱ در خصوص موضوع مجوز عرضه انواع آبریان فرآوری شده نظیر ناگت سوخاری و محصولات نیمه پخته و آماده مصرف ماهی و میگو و موارد مندرج در نامه مذکور مبنی بر لزوم درج درصد گوشت خالص ماهی و میگو و افزودنی ها ؛ به استحضار می رساند کلیه واحدهای تولیدی محصولات غذایی موظف به رعایت و درج مندرجات فرمول ترکیبی (شامل درصد های گوشت مصرفی اعم از قرمز ، سفید و آبریان و ...) بر روی لیبل و برچسب محصولات فوق الذکر می باشند، همچنین واحدهای تولیدی مذکور ضمن رعایت مفاد ضوابط برچسب گذاری این اداره کل و نظارت بر حسن انجام این موضوع نیز توسط معاونت های غذا و دارو سراسر کشور علاوه بر نمونه برداری های ادواری از کارخانجات مربوطه ، مراتب در پایش های سطح عرضه بازار PMS نیز کنترل می گردد. مع هذا مراتب مجدداً به معاونت های غذا و دارو سراسر کشور نیز اعلام گردیده است.

دکتر هدایت حسینی
مدیر کل نظارت و ارزیابی
فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی



شماره: ۸۴۶۷۴/۶۷۵/د

تاریخ: ۱۳۹۷/۰۹/۲۰

پیوست: ندارد



معاون محترم غذا و دارو (دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی یزد)

موضوع: درخواست واحد

با سلام و احترام:

بازگشت به نامه شماره ۲۱۲۴/۱۷/۱/۲۰۲۱۲۴/پ مورخ ۹۷/۰۸/۲۹ در خصوص درخواست مبنی بر اخذ پروانه ساخت محصول سمبوسه، بدینوسیله اعلام می دارد: با توجه به ماهیت تولید محصول سمبوسه و غیر قابل اجتناب بودن تولید محصول بصورت دستی، صدور پروانه ساخت محصول مورد نظر با رعایت کلیه مفاد دستورالعمل "حداقل ضوابط فنی و بهداشتی مربوط به فرآورده های آماده و نیمه آماده مصرف" و دستورالعمل فرآورده های گوشتی و سایر مقررات بهداشتی و ضوابط جاری، از نظر این اداره کل بلامانع می باشد.

دکتر وحید مفید

مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

از طرف

دکتر انوشه رحمانی



شماره: ۵/۶۷۵/۹۳۸۹۲
تاریخ: ۱۳۹۷/۱۰/۱۴
پیوست: دارد



معاون محترم غذا و دارو (دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی یزد)

موضوع: پاسخ استعلام بسته بندی غذاهای آماده و نیمه آماده

با سلام و احترام:

بازگشت به نامه شماره ۱۷/۱/۲۲۹۳۱۲/پ مورخ ۹۷/۰۹/۲۸ در خصوص درخواست شرکت ... مبنی بر بسته بندی غذاهای آماده و نیمه آماده در اوزان ۵-۱ کیلو گرم، بدینوسیله به اطلاع می رساند: با توجه به پر مخاطره بودن مواد اولیه مصرفی و همچنین محصول نهایی از نظر فسادپذیری و با عنایت به اینکه امکان ورود اینگونه بسته بندی ها در سطح عرضه بصورت خرده فروشی محتمل خواهد بود، لذا با توجه به بخشنامه شماره ۵/۶۷۵/۴۹۴۲/د مورخ ۹۲/۰۴/۳۰ این اداره کل (تصویر پیوست) حداکثر وزن بسته بندی محصولات فوق ۵۰۰ گرم بوده و با صدور مجوز جهت اوزان بالاتر مخالفت می گردد.

دکتر وحید مفید

مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

از طرف

دکتر انوشه رحمانی



شماره: ۵/۶۷۵/۶۷۷۹
تاریخ: ۱۴۰۱/۰۱/۲۳
پیوست: ندارد



جناب آقای دکتر حیدری

معاون محترم غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی یزد

موضوع: استعلام برای امکان استفاده از جوش شیرین در تولید فلافل

با سلام و احترام:

بازگشت به نامه شماره ۱۷/۱/۵۸۴۲/پ تاریخ ۱۴۰۱/۰۱/۱۴ در خصوص امکان استفاده از جوش شیرین در تولید فراورده‌ی "فلافل" به آگاهی می‌رساند، با توجه به عدم وجود این ماده در لیست ترکیبات اصلی و اختیاری تشکیل‌دهنده‌ی فلافل در استاندارد ملی و نیز مغایرت با ضوابط بهداشتی مربوطه، با به‌کارگیری جوش شیرین در فرایند تولید فراورده "فلافل" موافقت نمی‌گردد.

دکتر فرامرز خدائیان چکنی
مدیر کل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی
از طرف
دکتر سمیرا صباح



از توجه شما سپاسگزاریم

Thank you for your attention