



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 صنعت گوشتی به همراه دستورالعمل ها و بخشنامه ها

فرزانه کریمی
شهریور ۱۴۰۱



• ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

• حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده (شناسه بهداشتی کارگاهی)

• ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی



• کد مدرک: F-D-062-1

• تاریخ صدور : تیرماه ۱۳۹۲

• تاریخ بازنگری : ۹۹/۰۷/۲۷

دامنه عملکرد

- این ضوابط برای کلیه واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی شامل انواع سوسیس ، کالباس ، برگر و فرآورده های گوشتی عمل آوری شده پخته، سوسیس و کالباس گیاهی و برگرهای گیاهی و همبرگر خام منجمد و آبزیان کاربرد دارد.
- یاد آوری : به دلیل یکسان بودن عملیات واحدها، تجهیزات تولید سوسیس و برگرهای گیاهی مشابه تجهیزات تولید محصولات فوق الذکر می باشد.



شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱. سردخانه ها

- نگهداری انواع گوشت های قرمز و طیور منجمد در صورت وجود بسته بندی کامل و چیدمان مجزا در سردخانه های زیر صفر بلامانع می باشد.
- نگهداری انواع گوشت های قرمز و طیور تازه در سردخانه های بالای صفر، باید در سردخانه های کاملاً مجزا نگهداری شود.
- گوشت ماهی به صورت منجمد و تازه باید در سردخانه مجزا نگهداری شود.
- نگهداری سایر مواد اولیه تازه یا منجمد نظیر سیر، پیاز و ... پاک و بسته بندی شده در سردخانه ها با چیدمان مجزا بلامانع است.
- تمامی سردخانه ها باید دارای سیستم اعلام شرایط خارج از کنترل برای سردخانه باشد.



شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۲. انبار یا تانکهای نگهداری روغن

انبار روغن می بایست کاملاً از سایر انبارها جدا بوده و روغن در شرایط مناسب و با درجه حرارت حداکثر ۵۲ درجه سانتیگراد نگهداری شود.

تذکر

- انبار مواد افزودنی خشک (آرد - پودر سوخاری - نمک - ادویه - مواد افزودنی) ضروری می باشد.
- موقعیت مکانی و شرایط بهداشتی و ایزوله بودن کامل قصابخانه و آماده سازی گوشت از سالن تولید و قسمتهای تمیز

شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۳. فضاها و سالنها

- شرایط عمومی فنی و بهداشتی ، سالنهای فرآوری و بسته بندی:

- طراحی سالنها و نصب تجهیزات باید به گونه ای باشد که گوشت و محصولات گوشتی باکف، دیوارها هیچگونه تماس مستقیمی نداشته باشند.
- کلیه سالنهای مورد استفاده جهت استخوان گیری ،آماده سازی ، بسته بندی و سایر کارهایی که در مورد گوشت و محصولات گوشتی صورت می پذیرد باید مجهز به امکانات کافی شستشو و ضد عفونی بوده و به راحتی در دسترس کارگران باشند.
- در صورت داشتن فضای قصابی، میبایست بخشهای دریافت، انبارش، حمل و نقل و دیو و قصابی انواع گوشت قرمز و سفید و ماهی به شکل منطقی به منظور جلوگیری از تداخلات و ایجاد آلودگیهای ثانویه کاملاً جداسازی شده باشد.
- تجهیز سالن تولید به سیستم های تهویه و سیستم هواساز و فن های رفع بخارات و لامپ یو وی تایمر دار

شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

*شرایط تولید انواع سوسیس ، کالباس و فرآورده های گوشتی عمل آوری شده پخته:

- سردخانه زیرصفر اختصاصی جهت نگهداری گوشت
- سالن رفع انجماد و انتظار گوشت با دمای خنک
- سالن قصابی و آماده سازی گوشت مجهز به وسایل قصابی
- اتاق فرمولاسیون و توزین
- اتاق پخت
- سالن تولید و بسته بندی
- سالن بسته بندی و کیوم (خلاو) و یا تزریق گاز باید به صاورت جداگانه و مجهز به تجهیزات برش، توزین و بسته بندی خلاو و تزریق گاز در نظر گرفته شود.
- سردخانه اختصاصی جهت نگهداری انواع محصول بسته بندی شده

شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

تذکر

- برای تولید سوسیس و کالباس از گوشت طیور و گوشت قرمز به صورت غیر همزمان انجام شده و بعد از پایان تولید با هرگونه گوشت سالن تولید و تجهیزات مربوطه بایست نظافت و ضدعفونی شود.

- وجود دستگاههای تولید مجزا برای تولید انواع سوسیس و کالباس با گوشت قرمز و گوشت طیور با رعایت شرط فوق ضروری نمی باشد.

شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی



- برگر گوشت
- سردخانه زیر صفر اختصاصی جهت نگهداری گوشت مطابق با بند ۲
- سالن رفع انجماد و انتظار گوشت با دمای خنک
- سالن قصابی و آماده سازی گوشت مجهز به وسایل قصابی
- اتاق فرمولاسیون و توزین
- سالن تولید بسته بندی
- تونل انجماد یا سردخانه زیر صفر
- سردخانه زیر صفر اختصاصی جهت نگهداری انواع محصول منجمد بسته بندی شده

شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

- برگر ماهی

- سردخانه زیر صفر اختصاصی جهت نگهداری ماهی یا خمیر ماهی مطابق با بند ۲
- سالن رفع انجماد مجهز به امکانات مربوطه

- سالن آماده سازی

- اتاق فرمولاسیون و توزین

- سالن تولید و بسته بندی

- تونل انجماد یا سردخانه زیر صفر

- سردخانه اختصاصی زیر صفر جهت نگهداری انواع محصول بسته بندی شده

- تونل انجماد یا سردخانه زیر صفر



سیستم حمل و نقل

- باید شرایط برودتی مورد نیاز هنگام حمل مواد اولیه و محصولات تولید شده رعایت گردد.

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.

- جزئیات تجهیزات خط تولید هر فراورده مطابق با متن ضابطه.



حداقل الزامات تجهیزات خط تولید

تذکر

-درخصوص واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی عمل آوری شده پخته داشتن دستگاههای تامبلرو انژکتور (تزریق) الزامی می باشد.



-خمیرگیر صرفا جهت تولید محصولات گوشتی حاوی خمیر مرغ بر اساس آخرین بخشنامه اداره کل به شماره ۶۷۵/۵۸۶۰۴ مورخ ۱۳۹۶/۰۵/۱۵ در خصوص استفاده از خمیر مرغ در تولید سوسیس و کالباس می باشد.

-- تولید برگر از انواع گوشت قرمز، طیور یا ماهی همزمان امکان پذیر نبوده و باید در زمان های متفاوت بعد از شستشوی کامل تجهیزات تولید صورت پذیرد.

- درخصوص آماده سازی پیاز توصیه می گردد از پیازهای پاک و تمیز شده خریداری و در سردخانه های زیر صفر نگهداری شوند ولی در صورتیکه تمیز و پاک نمودن پیاز در واحد تولیدی انجام می گردد باید در محلی مجزا خارج از سالن تولید با رعایت شرایط GHP, GMP انجام شود.

یادآوری

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 سازمان غذا و دارو و یا تجهیزات مورد نیاز جهت انجام آزمون های مندرج در استاندارد ملی مربوطه باشد.



• حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده (شناسه بهداشتی کارگاهی)

• کد مدرک: F-D-001-0

• تاریخ صدور : ۱۳۹۷/۱۰/۱۶

• تاریخ بازنگری : -

• هدف : هدف از تدوین این ضابطه تعیین حداقل ویژگیهای فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده می باشد.

- دامنه کاربرد: این ضابطه برای تاسیس و بهره برداری کارگاه های کوچک صرفاً تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده مشمول اخذ شناسه بهداشتی کارگاهی و استفاده کارشناسان اداره کل نظارت بر فراورده های خوراکی و آشامیدنی و معاونت های غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی کاربرد دارد.

- تبصره: کارگاه های کوچک متقاضی در صورت احراز حداقل شرایط فنی و بهداشتی مندرج در این ضابطه صرفاً مجاز به تولید و عرضه محصولات تولیدی در محل واحد با مدت زمان ماندگاری کوتاه بوده و مطابق با **تعهد نامه محضری** که از متقاضی اخذ خواهد گردید در صورت مشاهده عرضه محصولات تولیدی در سایر مراکز و فروشگاه های عرضه کننده مواد غذایی تمامی مجوزهای بهداشتی صادره ابطال و نسبت به جمع آوری محصولات از سطح عرضه اقدام خواهد شد.

- تبصره: مسئول فنی واحدهای بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس می بایست به صورت تمام وقت در واحد تولیدی حضور داشته باشند.



- تبصره: کارگاه های کوچک مجاز به مصرف گوشت های قرمز و سفید جداسازی شده به روش مکانیکی (خمیر گوشت و مرغ) در فرمولاسیون محصولات نمی باشند.

محوطه و اطراف کارگاه

- باید دارای حصارکشی با ارتفاع مناسب باشد، به گونه ای که مانع از ورود حیوانات به محوطه کارگاه شده و حتی المقدور مانع از اثرات سوء شرایط جوی نامساعد گردد.
- محوطه اطراف کارگاه باید عاری از مواد زائد، زباله، علفهای هرز و مواد غیر مفید دیگر باشد تا مانع از هجوم و لانه گزینی آفات و جوندگان شود.
- محل های عبور و مرور داخل محوطه کارگاه با پوشش مناسب مفروش شود.
- تبصره: رعایت فاصله مراکز آلوده کننده تا کارگاه های فرآورده های غذایی باید مطابق با ضوابط و معیارهای استقرار مراکز پرورش دام و صنایع وابسته به دام جهت کارخانجات تولید و بسته بندی فرآورده خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باشد و مواردی که با ضابطه انطباق نداشته باشند با نظر معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و تصویب کمیته فنی آن دانشگاه تصمیم گیری گردد.
- در صورتیکه کارگاه قبل از ابلاغ ضابطه آلاینده ها احداث شده و فاصله با مراکز آلوده کننده کمتر از فاصله تعیین شده باشد ایجاد تمهیداتی مانند نصب فیلتراسیون هوا، فشار مثبت در سالن ها، ساخت پاگرد در درهای ورودی و خروجی و پرده هوا و مسدود نمودن درها و پنجره ها و تهویه های مشرف به واحد آلاینده به منظور جلوگیری از انتشار آلودگی ثانوی و نیز در نظر گرفتن دستورالعمل های اداره کل نظارت فرآورده های خوراکی و آشامیدنی که به کلیه دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور ارسال می گردد الزامی است.

شرایط ساختمان

• ۱. ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی ساختمان

• کارگاه تولیدی باید با اصول فنی، احداث و در آن کلیه امکانات بهداشتی لازم در نظر گرفته و همواره از نظر تغییرات تحت نظر باشد و به گونه ای بنا شده باشد که در آن :

• بخش های تمیز (Clean) و غیرتمیز (Unclean) از هم جدا باشند. به نحوی که از انتقال آلودگی ثانویه به مواد اولیه، در حال فرآوری و فرآورده نهایی جلوگیری شود و جریان یکطرفه کار در کارگاه رعایت گردد.



• در مقابل ورود و لانه گزینی آفات و جوندگان به طور موثری حفاظت شود.

شرایط ساختمان، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

- درها
- قابل شستشو بوده و جنس آنها از مواد مقاوم به رطوبت باشند.
- دارای سطوح صاف، غیر قابل نفوذ و مقاوم باشند.
- به اندازه کافی عریض بوده و محل های عبور و مرور بایستی لغزنده نبوده و قابل شستشو و ضد عفونی باشند.
- در مقابل ورودی های منتهی به سالن تولید حوضچه ضد عفونی ایجاد گردد.
- برای جلوگیری از ورود آفات و جوندگان به خوبی بسته شوند) ناحیه زیرین درها هم سطح با کف باشد(. در قسمت هایی که با مواد اولیه، در حال فرآوری و بسته بندی ارتباط مستقیم دارند در صورت شیشه ای بودن حتی الامکان از شیشه ای با پایه پلیمری استفاده شود و یا توسط چسب ایمن سازی شده و در صورت باز و بسته شدن به محیط غیر تمیز (Unclean) تمهیدات لازم نظیر پرده باد، پرده نواری یا در دو مرحله ای و یا وجود فشار مثبت هوا در نظر گرفته شود و ترجیحاً درها به طور خودکار باز و بسته شوند.

شرایط ساختمان ، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

- دیوارها
- صاف، بدون ترک و بدون خلل و فرج و قابل شستشو و ضد عفونی باشند.) حتی الامکان دارای رنگ روشن باشند)
- محلهای اتصال به دیوار همجوار، کف سالن فرآوری و تولید بدون زاویه باشند.
- غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت باشند.
- ارتفاع دیوارها مناسب با نوع کار مربوطه بوده و جهت جلوگیری از لانه گزینی آفات و جوندگان از ساختن دیوارهای دو جداره اجتناب گردد.

شرایط ساختمان ، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

- کف ها
- کف واحد تولیدی باید کاملاً مقاوم، بدون ترک، بدون درز و شکاف و غیر لغزنده و در صورت نیاز قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد و همچنین دارای شیب کافی به سمت مسیر فاضلاب باشد تا از تجمع آب در سطح کف واحد تولیدی جلوگیری شود.
- رنگ آن بهتر است از نوع روشن انتخاب شود.
- درمحلهایی که نگهداری و آماده سازی مواد خام با pH اسیدی و یا قلیایی انجام می گیرد، در ساختار کف از پوشش های مناسب و مقاوم به اسید و قلیا استفاده شود.
- پی ریزی کف سالن و انبارها باید به گونه ای باشد که تحمل فشار ناشی از سنگینی ماشین آلات و بار وارده بر آن را داشته باشند.
- کف ها می بایست دارای کف شوی مناسب (شتر گلو دار)، با پنجره های مشبک محافظ، باشند.

شرایط ساختمان ، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

• سقف ها

- باید ارتفاع کافی داشته و جهت جلوگیری از ورود اجزاء خارجی یا هرگونه آلودگی عایق بندی شده و قابلیت تمیز کردن داشته باشد.
- در برابر نفوذ یا لانه گزینی آفات و جوندگان مقاوم بوده و مانع تجمع گرد و خاک و بخارات آب و رشد قارچها شود.
- در کارگاه هایی که از تانکهای رو باز برای فرمولاسیون و تهیه فرآورده استفاده می شود کلیه تجهیزات و تأسیسات یا سایر اجزای ساختمان زیر سقف کاذب جاسازی شوند و یا آنکه در قسمت بالای خط تولید از پوشش قابل شستشو و تمیز کردن استفاده شود.
- پوشش سقف باید به نحوی در نظر گرفته شود که در مقابل عوامل جوی پایدار باشد.
- فاصله و فضای باز بین دیوارها با سقف وجود نداشته باشد.

شرایط ساختمان ، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

• پنجره ها

- کلیه پنجره ها باید دارای اندازه مناسب، قابل شستشو، نظافت و ضدزنگ بوده و به گونه ای طراحی شوند که از ورود و تجمع گرد و غبار و آلودگی به داخل سالن تولید ممانعت نمایند.
- در قسمت هایی که با مواد اولیه، در حال فرآوری و بسته بندی ارتباط مستقیم دارند در صورت شیشه ای بودن حتی الامکان از شیشه ای با پایه پلیمری استفاده شود و یا توسط چسب ایمن سازی شوند. پنجره ها باید به موازات دیوارها و بدون رف باشند (شیب مناسب به طرف داخل) و فاصله آنها از کف حداقل یک متر باشد.
- تبصره - در مورد کارگاه های قدیمی اگر پنجره ها دارای رف باشند تا قبل از بازسازی لبه پنجره ها باید به طرف داخل شیب ۴۵ درجه داشته باشند تا از تجمع آب در زیر پایه پنجره و زنگ زدگی آن و همچنین تجمع مواد مختلف و آلودگی ها ممانعت گردد و نظافت آن آسان و ساده باشد.
- بهتر است که برای استفاده از نور طبیعی در سالن های تولید و انبارها، پنجره ها به صورت زیرسقفی ایجاد شوند و کلیه پنجره های داخل سالن های تولید و فرآوری بصورت ثابت (غیر قابل بازشدن) بوده و پنجره های موجود در سایر قسمتها در صورت باز شو بودن باید مجهز به توری های باز شو ریز بافت و قابل شستشو و مقاوم باشند.

شرایط ساختمان ، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

- پله ها
- قفسه های بالا برنده و سازه های کمکی همچون کلیه پله ها، سطوح شیب دار، سکوها، نردبانها و شیب های تند باید به گونه ای طراحی و نصب شده باشند که محل تجمع و انتشار آلودگی به سالن تولید نشوند و به راحتی قابل شستشو و تمیز کردن باشند.
- پله ها عاجدار و دارای حفاظ مناسب باشد.
- پله ها و پاگردها دارای نرده و حفاظ مناسب بوده و بر راحتی قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند.
- - حداقل ارتفاع بین پله ها ۲۰-۱۷ و عرض آن ۳۰ سانتیمتر باشد.

شرایط ساختمان ، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

- زهکشی کف کارگاه و کانالهای فاضلاب
- ظرفیت کانالهای فاضلاب باید مطابق با فاضلاب تولید شده باشند و در برابر آفات به خوبی محافظت شوند.
- دارای شیب مناسبی در حد ۵-۱۰ درجه بر خلاف جریان کار) از محل تمیز به محل آلوده) باشند.
- حتی المقدور از ساختن آبروهای عمیق به دلیل سخت تمیز کردن آنها باید اجتناب کرد.
- آب روها باید دارای دیواره های کناری صاف و عمودی بوده و محل اتصال دیواره به کف بدون زاویه باشد تا مقادیر کم آب نیز به راحتی جریان یافته و تمیز کردن آن نیز آسان تر باشد و در محلهایی که امکان جمع شدن پساب وجود دارد، از کف شوی مناسب شتر گلودار) استفاده شود. در کارگاه هایی که در حین تولید از مواد اسیدی یا قلیایی استفاده می شود پساب ورودی به آبروها پس از مدتی موجب سوراخ شدن و نفوذ کردن به کف آبرو شده و شرایط بهداشتی نامطلوبی در زیر سیمان یا بتون ایجاد می کند لذا در این حالت که پساب اسیدی یا قلیایی وارد آبروها می شود باید کف آن مقاوم به اسید یا قلیا باشد.
- آب روها باید به سهولت تمیز و گندزدایی شوند. پوشش و محافظ روی آب روها باید از جنس مقاوم، مشبک و به گونه ای باشد تا برداشتن و حمل و نقل آن آسان باشند.
- در کلیه مجراهای خروجی زهکشی، تمهیداتی به منظور جلوگیری از ورود آفات به سالن تولید ایجاد نمود.
- مسیر زهکشی نباید از منطقه آلوده به منطقه پاکیزه جریان داشته باشد.

شرایط ساختمان ، ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

• سالن تولید

- فضای سالن تولید باید به نحوی باشد که چیدمان تجهیزات و تردد کارگران به راحتی انجام شود.
- فاصله لازم از دیوارها و درهای سالن تولید و فاصله تجهیزات تولید از یکدیگر به گونه ای باشد تا علاوه بر سهولت انجام کار، در صورت نیاز دستگاه ها به تعمیر، عملیات به آسانی انجام گیرد.
- برای مواد اولیه، مواد حد واسط یا اقلام بسته بندی مورد مصرف در جریان تولید و در کنار خط تولید فضای لازم پیش بینی شود.

شرایط ساختمان

- ۲. شرایط و ویژگیهای انبارها و سردخانه ها (بالای صفر و زیر صفر)
- رعایت شرایط بهداشتی جهت حمل و نقل و ورود کلیه مواد اولیه مصرفی بویژه گوشت به درون کارگاه الزامی است.
- انبارهای مواد اولیه و بسته بندی و فرآورده نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده و متناسب با ظرفیت تولید در نظر گرفته شود.
- باید تمیز، خشک، خنک، منظم، عاری از آفات و جوندگان ، آلودگی و ضایعات تولید و بسته بندی باشند.
- چیدمان کالا در انبار باید بر روی پالت (فلزسبک ضد زنگ و یا پلاستیکی) باشد و نحوه چیدن کالا در انبار مرتب بوده و بر روی پالت با ارتفاع حداقل ۱۰ سانتی متر از سطح زمین ، ۲۰ سانتی متر فاصله از دیوارها و ۵۰ سانتی متر بین ردیفها چیده شوند. شرایط تقدم و تاخر در ورود و خروج مواد اولیه و فرآورده (FIFO) و (FEFO) در انبار رعایت گردد.

شرایط ساختمان، شرایط و ویژگیهای انبارها و سردخانه ها

- دما و رطوبت انبار باید تحت کنترل بوده و به نحو مقتضی اندازه گیری و ثبت گردد.
- نظافت انبارها باید طبق برنامه مدون و بطور کامل انجام گیرد.
- کلیه فرآورده های موجود در انبار باید دارای برچسب و مشخصات کامل باشند.
- برای فرآورده ها و مواد اولیه ای که نیاز به شرایط خاص نگهداری دارند باید امکانات و فضای مناسب در نظر گرفته شود.
- عایق بندی سردخانه مناسب باشد.
- برای جلوگیری از ایجاد شبنم و فروریزی قطرات آب، تهویه مناسب برای سردخانه ها در نظر گرفته شود.
- انبارها باید مجهز به زنگ خطر، کپسول اطفاء حریق، سیستم های خودکار اطفاء حریق، دستگاه کالیبره کنترل و ثبت دما و رطوبت باشند.



بخش های سرویس دهنده و تاسیسات

- ۱. آب مصرفی
- آب مصرفی عمومی کارگاه و تاسیسات: باید از نظر سختی مورد تأیید بوده و با توجه به نوع کاربرد ویژگی خاص آن را داشته باشد.
- آب مصرفی قابل استفاده در سیستم تولید، شستشو و شرب: این نوع از آب مصرفی باید کاملاً جدا از سایر آبهای مصرفی در کارگاه بوده و سیستم های لوله کشی آن با رنگ متفاوت، جدا و مشخص شده باشد و آب توسط کارگاه به طور مستقیم مورد آزمایش قرار گیرد و تمامی مستندات آن نگهداری شود.
- آب مصرفی باید با آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی (شماره ۱۰۵۳) (ویژگیهای شیمیایی) و ۱۰۱۱ (ویژگیهای میکروبی) مطابقت داشته باشد.

• ۲. روشنایی

- لامپها باید به طور مناسب در برابر شکستگی حفاظت شده و دارای حفاظ و قاب مناسب از جنس نشکن و قابل نظافت و تمیز کردن باشند و میزان روشنایی با توجه به نوع عملیات تولید در حد مطلوب تامین گردد.

بخش های سرویس دهنده و تاسیسات

- ۳. تهویه
- کلیه سالن ها، انبارها و سرویس های بهداشتی و کارگری باید دارای دستگاه های تهویه مناسب و وسایل گرمایش و سرمایش متناسب با حجم مکان های مذکور باشند و به نحوی تمیز گردند که مانع از آلودگی ثانویه گردند.
- ۴. تخلیه زباله و ضایعات
- کارگاه تولیدی باید محلی برای خروج زباله داشته و یا از وسیله حمل (تریلی حمل زباله) استفاده نمایند تا روزانه زباله ها را به خارج از واحد در محل مورد نظر منتقل نمایند.
- نظافت و شستشو و گندزدایی مستمر محل های فوق الذکر الزامی است .
- مسئول و برنامه زمانی جمع آوری زباله، شستشو و گند زدایی ظروف نگهداری زباله باید مشخص باشد.
- ظروف زباله های تر و خشک باید جدا و اختصاصی باشند.

شرایط قسمتهای رفاهی

- جهت کارگران زن و مرد رختکن جداگانه و مجهز به کمد لباس در نظر گرفته شود.
- برای کارگران زن و مرد دستشویی و توالت مجزا به تعداد مورد نیاز در نظر گرفته شود.
- سرویس های بهداشتی باید مجهز به شیر آب گرم و سرد باشند.
- در ورودی محوطه توالت ها باید خودکار بوده و در برابر نفوذ آفات و جوندگان حفاظت شوند، وجود مخزن شستشو (فلاش تانک) ضروری است.
- در کنار دستشویی ها باید فرآورده شوینده و ضدعفونی کننده وجود داشته باشد.
- توالت ها باید در محلی باشند که آلودگی در محیط به حداقل برسد و نباید در آن ها به سمت سالن تولید و انبار ها باز شود.
- پنجره توالت ها مشرف به فضای آزاد و دارای توری باشد.
- توالت ها باید دارای هواکش مکانیکی متناسب با حجم آن و همچنین سطل زباله دردار پدالی باشند.

اصول بهداشتی کارکنان

- کلیه کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند. در ضمن گذراندن دوره های اصول بهداشت فردی () GHP برای آنها الزامی است.
- کلیه کارگران باید دارای لباس مناسب و تمیز به رنگ روشن و فاقد جیب باشند.
- کارگران قبل از ورود به سالن فرآوری باید دست های خود را شسته و ضدعفونی کنند. همچنین در محیط کار از ساعت، انگشتر و هر وسیله زینتی دیگر استفاده ننمایند.
- کلیه کارکنان، بهداشت و نظافت فردی را کاملاً رعایت نمایند. کارگرانی که در ارتباط مستقیم با فرآوری فرآورده می باشند باید از پیش بند، ماسک، دستکش (ترجیحاً یک بار مصرف) تمیز و بهداشتی و به رنگ روشن استفاده نمایند.
- خوردن و آشامیدن و کشیدن سیگار در کلیه محل هایی که مرتبط با قسمت های فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل و نگهداری می باشند ممنوع است.



کنترل آفات و جوندگان

- حفظ و نگهداری مطلوب شرایط بهداشتی محل تولید، اجتناب از آلوده کردن و دفع فرآورده زائد در جلوگیری از هرگونه آلودگی بسیار اهمیت دارد.
- برنامه موثر و مداوم برای کنترل آفات و جوندگان در محل کارگاه باید تنظیم و بطور منظم به مورد اجرا گذارده شود.
- کارگاه و محیط اطراف باید بطور مداوم از نظر وجود آلودگی ناشی از آفات و جوندگان توسط افراد آموزش دیده و با برنامه ریزی مناسب مورد بازبینی قرار گیرد.
- در صورت وجود آلودگی، اقدامات ریشه کنی باید انجام پذیرد.
- تذکر - هر گونه عملیات ضد عفونی و مبارزه علیه آفات و جوندگان باید در مواقعی انجام گیرد که عملیات تولید خاتمه یافته است.
- از سموم باید فقط هنگامی که سایر روش های احتیاطی قابل اجرا نباشند استفاده گردد. پیش از استفاده از سموم باید مراقبت های لازم جهت محافظت کلیه فرآورده ها انجام شود و هر نوع ماده اولیه و در صورت امکان آن دسته از وسایلی که امکان انتقال آنها فراهم است، از انبارها و سالن ها خارج گردند و پس از کاربرد سموم و پیش از استفاده مجدد از وسایل، آنها کاملاً شستشو و گند زدایی گردند.

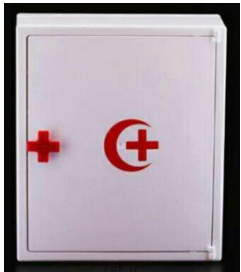
کنترل آفات و جوندگان

- از سموم باید فقط هنگامی که سایر روش های احتیاطی قابل اجرا نباشند استفاده گردد. پیش از استفاده از سموم باید مراقبت های لازم جهت محافظت کلیه فرآورده ها انجام شود و هر نوع ماده اولیه و در صورت امکان آن دسته از وسایلی که امکان انتقال آنها فراهم است، از انبارها و سالن ها خارج گردند و پس از کاربرد سموم و پیش از استفاده مجدد از وسایل، آنها کاملاً شستشو و گند زدایی گردند.
- روش کنترل باید مستند شده و مسئول کنترل آن مشخص باشد و تمامی فرآورده های مصرفی (آفت کش ها) توسط مراجع ذیصلاح تایید شده باشند .
- نقشه مربوط به تله گذاری تهیه و در مکان های مختلف در معرض دید باشد.
- در صورتیکه برنامه کنترل آفات و جوندگان توسط بخش خصوصی انجام می شود باید تاییدیه های لازم جهت صلاحیت انجام کار اخذ گردد.



آزمایشگاه

- آزمایشگاه باید در محلی بنا شود که به راحتی قابل دسترس و در نزدیکترین فاصله به سالن تولید بوده و دارای بخش های مجزای فیزیکی، شیمیایی و میکروبی باشند و تجهیزات و مواد شیمیایی مورد نیاز در نظر گرفته شوند.
- آزمایشگاه باید تحت نظارت فرد متخصص یا مسئول فنی باشد.
- کف، سقف، دیوارها، درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم، صاف و قابل شستشو و نظافت باشند.
- کف و سطوح کار از جنس مناسب و مقاوم به اسید و باز باشند.
- نمونه برداری از مواد اولیه، در حال فرآوری و فرآورده نهایی باید در شرایط بهداشتی و برابر اصول نمونه برداری انجام شود.
- کلیه نتایج آزمایشگاهی باید به نحو مقتضی ثبت و نگهداری گردد.
- آزمایشگاه باید مجهز به وسایل اطفاء حریق و جعبه کمک های اولیه باشد.



شرایط بسته بندی و برچسب گذاری

- کارگاه تولیدی باید ضمن رعایت کلیه مفاد ضابطه حداقل ضوابط برچسب گذاری اداره کل نظارت بر فرآورده های خوراکی و آشامیدنی موارد ذیل را در خصوص فرآورده نهایی رعایت نماید:
- -مواد بسته بندی مورد استفاده از جنس مورد تأیید و مخصوص فرآورده های غذایی (Food Grade) باشد.
- -درج حداکثر زمان ماندگاری جهت اینگونه فرآورده ها با توجه به شرایط تولید و ویژگی های اعلام شده حداکثر ۱۵ روز می باشد.
- -کلیه موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون از جمله نام و نشانی واحد تولیدی، شماره پروانه تولید شناسه نظارت کارگاهی، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری در برچسب فرآورده مدنظر قرار گیرد.
- -فرآورده در اوزان مورد تایید اداره کل نظارت بر فرآورده های خوراکی و آشامیدنی تولید و بسته بندی گردد.



مستندات

هدف از تهیه و نگهداری مدارک و مستندات در یک کارگاه، مدون ساختن فعالیت های آن واحد و ایجاد روشی جهت طبقه بندی، نگهداری، ورود، توزیع و تغییر در مدارک فنی، مهندسی و مدارک برون سازمانی می باشد تا کلیه کنترل های لازم بر روی آنها انجام پذیرد. این مدارک شامل کلیه مدارک مرتبط با فعالیت های کارگاه تولید و بسته بندی در زمینه کیفیت، ایمنی و بهداشت مواد غذایی و همچنین مدارک فنی و مهندسی مرتبط با فرآورده های، تجهیزات به شرح ذیل می باشد.

• مدارک و مستندات و سوابق مربوط به:

- کالیبراسیون
- آموزش
- کنترل و دفع زباله و ضایعات
- ارزیابی تامین کنندگان مواد اولیه
- حمل و نقل (بخصوص زنجیره سرد)
- انبارش (دریافت مواد اولیه و ارسال فرآورده نهایی)
- تعمیر و نگهداری
- شستشو، ضدعفونی و گندزدایی
- کنترل آفات و جوندگان
- قوانین، دستورالعمل، ضوابط و استاندارد های مرتبط با بهداشت فردی کارکنان
- کنترل فرآورده نامنتطبق
- فرآوری و نگهداری

مستندات

- نکته: درمورد تهیه مستندات باید به موارد ذیل توجه شود:
- پیش از صدور از نظر کفایت به تصویب فرد مسئول رسیده باشند.
- بنا بر ضرورت مدارک بازنگری و به روز شوند.
- اطمینان حاصل شود که آخرین تغییرات و وضعیت تجدید نظر شده در دسترس است.
- یک نسخه از مدارک قابل اجرا درمکان های مورد استفاده در دسترس باشند.
- از استفاده ناخواسته از مدارک منسوخ پیشگیری شود.
- سوابق باید خوانا، به سهولت قابل شناسایی و قابل بازیابی باقی بمانند و یک روش اجرایی مدون به منظور تعیین کنترل های مورد نیاز برای شناسایی، بایگانی، حفاظت، بازیابی، نگهداری و تعیین تکلیف سوابق موجود باشد.

حداقل فضاهای مورد نیاز

- لیست حداقل فضاهای مورد نیاز برای تولید سوسیس و کالباس حرارت دیده در جدول زیر آمده است.
- شایان ذکر است **حداقل ارتفاع** بخش های مختلف مرتبط با تولید بایستی ۳ متر باشد.
- *توجه: در خصوص سردخانه های مندرج در جدول ذیل، استفاده از یخچال و فریزر با ظرفیت مناسب برای نگهداری مجزای موارد یاد شده نیز قابل قبول خواهد بود.
- تبصره: سالن قصابی می بایست کاملاً منفک از سالن تولید باشد. منظور از سالن قصابی، واحد استخوان گیری گوشت و مرغ می باشد.
- تبصره: فروش گوشت، مرغ و ماهی در اینگونه واحد ها اکیداً ممنوع می باشد.



عنوان فضاهای مورد نیاز	ملاحظات مهم فنی و بهداشتی
فروشگاه	مدخل ورودی به فروشگاه باید مجهز به پرده هوا بوده و از سایر قسمت های مرتبط با بخش تولید به طور کامل جداسازی شده باشد.
سالن تولید و بسته بندی	حداکثر ۵۰ درصد مساحت سالن را باید تجهیزات و ماشین آلات خط تولید اشغال نماید. مدخل ورودی به سالن باید دارای حوضچه ضدعفونی کفش باشد. وجود سیستم سرمایشی و تهویه مناسب برای کنترل درجه حرارت و جلوگیری از تجمع بخار در فضای سالن الزامی است.
اتبار مواد اولیه پودری و ملزومات بسته بندی	برای نگهداری نمک، ادویه جات، سویا، نشاسته، گلوتن، آرد، افزودنی ها و ملزومات بسته بندی تجهیز اتبار به دماسنج و سیستم سرمایشی مناسب برای کنترل و تامین درجه حرارت حداکثر ۲۵ درجه سانتی گراد در فصول گرم سال الزامی است.
اتبار روغن یا مخازن نگهداری روغن	تجهیز اتبار یا مخازن به دماسنج و سیستم سرمایشی مناسب برای کنترل و تامین درجه حرارت حداکثر ۲۰ درجه سانتی گراد در فصول گرم سال الزامی است.
سردخانه نگهداری مواد اولیه گیاهی*	برای نگهداری سیر، قارچ، زیتون، هویج، قلفل دلمه و سایر مواد گیاهی تازه و شسته شده
سردخانه زیر صفر نگهداری گوشت منجمد*	در صورت مصرف گوشت قرمز و مرغ به صورت منجمد در فرمولاسیون الزامی است.
سردخانه بالای صفر نگهداری گوشت قرمز تازه*	در صورت مصرف گوشت قرمز تازه در فرمولاسیون الزامی است.
سردخانه بالای صفر نگهداری گوشت مرغ تازه*	در صورت مصرف گوشت مرغ تازه در فرمولاسیون الزامی است.
اتاق سرد دیفراست و قصابی	تجهیز اتاق به دماسنج و سیستم سرمایشی مناسب برای کنترل و تامین درجه حرارت حداکثر ۱۲ درجه سانتیگراد الزامی است.
سردخانه نگهداری ضایعات قصابی*	در صورت مصرف لاشه گوشت در واحد تولیدی جهت نگهداری ضایعات قصابی الزامی است.



عنوان فضاهاى مورد نیاز	ملاحظات مهم فنى و بهداشتى
اتاق توزین و فرمولاسیون	
سردخانه نگهدارى مواد حدواسط*	
سردخانه بالای صفر نگهدارى محصول*	مى تواند با بخش فروشگاه در یک فضای مشترک باشد.
اتاق پاکسازى و شستشو (لوازم و وسایل)	مواد ضدعفونى کننده و شوینده مصرفى مى بایست مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکى باشد.
اتاق شستشو سبزیجات	مواد ضدعفونى کننده و شوینده مصرفى مى بایست مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکى باشد.
حمام و سرویس بهداشتى	بایستى با فضای تولید ارتباط مستقیم نداشته باشد.
رختکن کارگران	بایستى مجهز به کمد دوطبقه برای هریک از کارگران باشد.
نمازخانه و اتاق استراحت کارگران	
آزمایشگاه شیمی و میکروبی	بخش میکروبی باید شامل سه بخش استریلیزاسیون، کشت و اینکوباسیون باشد.
سالن بسته بندى و کیوم	در صورت اسلایس و بسته بندى مجدد سوسیس و کالباس پس از پخت الزامى است. مدخل ورودى به سالن باید دارای در دواى مرحله اى، پرده هوا و حوضچه ضدعفونى کفش باشد.
انبار عمومى، قطعات و مواد شیمیایى	مى تواند به صورت یک انبار مشترک با قفسه بندى و چیدمان مناسب باشد.

حداقل تجهیزات مورد نیاز

- لیست تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده بایستی مطابق حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی (بازنگری سوم-تیرماه ۱۳۹۲) با کد مدرک Fdop12072v3 باشد.



دستورالعمل ها و بخشنامه ها



شماره: ۵/۶۷۵/۱۳۳۰۹
تاریخ: ۱۳۹۵/۰۲/۱۸
پیوست: ندارد



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی



معاون محترم غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی یزد

موضوع: تولید سوسیس و کالباس بدون نیترات

سلام علیکم؛

احتراماً؛ بازگشت به نامه شماره ۱۷/۱/۱۹۱۰۹/پ مورخ ۹۵/۱/۳۰ در خصوص درخواست تولید سوسیس و کالباس بدون استفاده از نیترات و سایر افزودنیهای شیمیایی، به استحضار می‌رساند در صورت رعایت معیارهای ملی و بهداشتی مربوط به محصول مذکور و سایر مقررات بهداشتی و جاری کشور و همچنین تضمین ماندگاری محصول در مدت مورد درخواست متقاضی و مطابقت با ضوابط بهداشتی این اداره کل، بلا مانع می‌باشد. بدیهی است در صورت استفاده از سایر افزودنی‌های شیمیایی و مشابه که کارایی نیترات را داشته باشد، ضمن ابطال پروانه، طبق مقررات رفتار خواهد شد.

دکتر بهروز جنت
مدیر کل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های
خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

farzaneh karimi



شماره: ۶۷۵/۵۸۶۰۴
تاریخ: ۱۳۹۶/۰۵/۱۵
پیوست: ندارد
کد مدرک: FB- Ci- 1396- 0161



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

سلام علیکم:

موضوع: استفاده از گوشت جداسازی شده به روش مکانیکی (MDM) در فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس)
احتراماً، پیرو بخشنامه شماره ۶۷۵/۶۷۶۱۷ مورخ ۱۳۹۳/۰۶/۱۷ و با عنایت به اصلاحیه مقررات ملی و بهداشتی شماره ۲۳۰۳ و تدوین ضوابط جدید این اداره کل مقتضی است کارخانجات متقاضی استفاده از گوشت جداسازی شده مرغ به روش مکانیکی در فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس) نسبت به رعایت کامل موارد ذیل اقدام نمایند:

بدیهی است نظارت بر حسن اجرای این بخشنامه بر عهده معاونتین غذا و دارو سراسر کشور می باشد.

- ۱- اخذ پروانه بهداشتی ساخت جدید جهت تولید محصول حاوی گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی، صرفاً جهت واحدهای تولیدی دارای امتیاز ۸۵۰ و بالاتر، مطابق با دستورالعمل درجه بندی کارخانجات تولید کننده مواد غذایی (PRP)
- ۲- تولید و استفاده از گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی بخشی از فرآیند تولید بوده و فقط واحدهای تولید کننده سوسیس و کالباس دارای پروانه بهداشتی ساخت مربوطه، که در فرمول ترکیبی مندرج در متن پروانه بهداشتی ساخت آنها گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی ذکر شده است، مجاز به تولید و استفاده از این فرآورده می باشند
- ۳- رنگ پوشش محصول تولیدی منحصراً زرد رنگ می باشد و عنوان سوسیس و کالباس حاوی گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی همراه با درصد آن با قوت درشت و خوانا در کنار نام تجاری در برچسب درج می گردد.
- ۴- پایش سلامت و کیفیت گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی از طریق انجام آزمون های لازم همانند: فلزات سنگین (سرب و کادمیوم)، سایر آلاینده های مرتبط و باقیمانده آنتی بیوتیکها ضروری است.



- ۴- پایش سلامت و کیفیت گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی از طریق انجام آزمون های لازم همانند: فلزات سنگین (سرب و کادمیوم)، سایر آلاینده های مرتبط و باقیمانده آنتی بیوتیکها ضروری است.
- ۵- استفاده از پوست و اندرونی در تولید قرآورده گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی مجاز نمی باشد و انجام آزمون های لازم و کنترل عدم استفاده از بافتهای غیر مجاز در گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی الزامی است.
تبصره: وجود پوست در بخشهای غیرقابل جداسازی به صورت عرقی و معقول بلامانع است.
- ۶- استفاده از گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی در کلیه قرآورده های گوشتی، (به استثناء سوسیس و کالباس دارای مجوز بهداشتی ساخت)، ممنوع میباشد.
- ۷- لاشه مرغ مورد استفاده در تولید، گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی می بایست دارای گواهی بهداشت صادره از کشتارگاه تحت نظارت سازمان دامپزشکی با قید □ عاری از اندروته □ باشد.
- ۸- خرید و حمل و نقل اسکلت و ضایعات انواع مرغ برای تولید گوشت مرغ جدا سازی شده به روش مکانیکی ممنوع است.
- ۹- استفاده از گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی در واحد تولیدی، صرفاً برای یک شیفت کاری مجاز می باشد و انجماد، نگهداری و حمل و نقل گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی ممنوع می باشد. و ورود هر گونه گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی، اسکلت و ضایعات مرغ از خارج به واحد تولید کننده قرآورده های گوشتی ممنوع بوده و در صورت مشاهده مطابق بند ۱۰ این بخشنامه رفتار خواهد شد.
- ۱۰- در صورت مشاهده هر گونه تخلف واحد های تولیدی مربوطه در تولید و عرضه محصول سوسیس و کالباس حاوی گوشت جداسازی شده به روش مکانیکی؛ علاوه بر تعلیق کلیه پروانه های بهداشتی ساخت مربوط به سوسیس و کالباس، واحد متخلف توسط معاونت غذا و دارو به مراجع قضایی معرفی می گردد.

دکتر بهروز جنت

مدیر کل امور غذایی، آرایشی و بهداشتی

farzaneh karimi



شماره: ۶۷۵/۸۴۶۸۹
تاریخ: ۱۳۹۷/۰۹/۱۸
پیوست: ندارد

کد مدرک: FB- Ci- 1397- 0212



رئیس محترم مرکز سلامت محیط و کار (جناب آقای دکتر احمد جنیدی جعفری)

موضوع: تولید سوسیس و کالباس

سلام علیکم؛

احتراما، بازگشت به نامه شماره ۳۰۶/۶۹۷ مورخ ۹۷/۰۳/۰۲ و ۳۰۶/۱۳۳۳ مورخ ۹۷/۰۴/۲۵ در خصوص تولید سوسیس و کالباس به صورت صنفی سنتی، همانطور که مستحضر می باشید تولید سوسیس و کالباس به دلیل ماهیت ذاتی، نیازمند رعایت اصول GMP و همچنین میزان استفاده از برخی مواد نگهدارنده نظیر نیترات سدیم می باشد. از آنجا که استفاده بیش از حد ماده مذکور در فرمولاسیون ترکیبی و عدم رعایت مسائل بهداشتی در حین فرآیند تولید، موجب به مخاطره انداختن سلامت مصرف کنندگان می گردد. لذا لازم است هر گونه درخواست از آن معاونت محترم و یا ادارات تابع مبنی بر تولید اینگونه محصولات، پس از بررسی شرایط فنی و بهداشتی محل تولید و اخذ پروانه های بهداشتی (ساخت و مسئول فنی) صرفاً از طریق این اداره کل صورت پذیرد.

دکتر وحید مفید

مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی



شماره: ۵/۶۷۵/۱۰۶۸۸۴
تاریخ: ۱۳۹۷/۱۱/۱۶
پیوست: دارد



رئیس محترم مرکز سلامت محیط و کار (جناب آقای دکتر احمد جنیدی جعفری)

موضوع: تولید سوسیس و کالباس

با سلام و احترام:

عطف به نامه شماره ۳۰۶/۳۳۹۸ مورخ ۹۷/۱۰/۱۱ در خصوص تولید و عرضه محصولات و فرآورده های گوشتی سوسیس و کالباس، بدینوسیله به استحضار می رساند؛ با عنایت به نامه شماره ۶۷۵/۸۴۶۸۹ مورخ ۹۷/۰۹/۱۸ این اداره کل، مجدداً معروض می دارد تولید محصولات یاد شده بدون رعایت اصول GMP اختصاصی و عمومی و همچنین بدون حضور مسئول فنی و نظارت های لازم امکانپذیر نبوده و می بایست جهت تولید اینگونه محصولات، مطابق با ضابطه تولید سوسیس و کالباس در واحدهای کوچک کارگاهی این اداره کل (به پیوست) اقدام گردد. لذا خواهشمند است به منظور جلوگیری از تداخل وظایف و عملکرد، موضوع به نحو مقتضی به معاونت های بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور امر به ابلاغ گردد.

دکتر وحید مفید
مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی



شماره: ۶۷۵/۳۵۸۰۶
تاریخ: ۱۳۹۸/۰۴/۳۱
پیوست: ندارد



رئیس محترم مرکز سلامت محیط و کار (جناب آقای دکتر احمد جنیدی جعفری)

موضوع: نحوه تولید سوسیس و کالباس صنفی

با سلام و احترام؛

بازگشت به روتوش نامه شماره ۳۰۶/۸۵۸ مورخ ۹۸/۰۳/۲۱ در خصوص تولید سوسیس و کالباس صنفی به استحضار می‌رساند؛ همانگونه که در نامه‌های این اداره کل به شماره ۶۷۵/۸۴۶۸۹ مورخ ۹۷/۰۹/۱۸ و شماره ۶۷۵/۱۰۶۸۸۴ مورخ ۹۷/۱۱/۱۶ اعلام گردیده، فرآیند تولید محصولات سوسیس و کالباس، با توجه به مخاطرات بهداشتی و ویژگی خاص فرآورده، مستلزم حضور مسئول فنی و کنترل مستمر ویژگی‌های میکروبی و شیمیایی محصول می‌باشد، از طرفی با عنایت به اینکه اینگونه کارگاهها محصولات خود را در همان محل عرضه می‌دارند، بنابراین تفکیک تولید محصولات مذکور و عرضه آنها میسر نمی‌باشد. شایان ذکر است درج تاریخ یک روزه بر روی برچسب محصول مذکور نافی عدم رعایت دستورالعمل این اداره کل و حضور مسئول فنی نمی‌باشد. لذا خواهشمند است جهت جلوگیری از موازی کاری و ازدیاد اینگونه مکاتبات و در نهایت سردرگمی متقاضیان تولید، مراتب به معاونت‌های بهداشتی ذریبط جهت همکاری با معاونت‌های غذا و دارو امر به ابلاغ گردد.

دکتر وحید مفید

مدیرکل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی



شماره ۵/۶۷۵/۱۲۶۲۲
تاریخ ۱۳۹۱/۰۸/۰۲
سوت ندارد

اتوماسیون اداری متمرکز

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی



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

موضوع: درج تاریخ تولید و انقضاء بر روی برچسب سوسیس

سلام علیکم

احتراماً، ضمن ارسال تصویر نامه شماره ۵/۷/۳۵۳۲ مورخ ۹۱/۷/۲ معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز در خصوص درج تاریخ تولید و انقضاء بر روی برچسب سوسیس و با توجه به بررسی های بعمل آمده مقتضی است هماهنگ فرمایید اقدامات لازم در خصوص اجرای الصاق سه برچسب در هر متر محصول سوسیس معمول گردد، بدیهی است زمان لازم برای اجرایی شدن این تغییر با توجه به امکانات هر کارخانه می بایست توسط آن معاونت محترم مدیریت گردد. نظارت بر اجراء صحیح برچسب گذاری بر عهده معاونت/ مدیریت های غذا و دارو دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور خواهد بود.

دکتر بهروز جنت
معاون غذا



شماره: ۶۷۵/۲۵۱۰۲/د
تاریخ: ۱۴۰۱/۰۳/۰۱
پیوست: ندارد

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی



جناب آقای دکتر اعتباری

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

موضوع: درخواست

خمیر بلدرچین

با سلام و احترام:

بازگشت به نامه شماره ۱۲/۸۴/۱۹۷۸/پ مورخ ۱۴۰۱/۲/۲۰ در خصوص درخواست شرکت پیرو
نامه های شماره ۶۷۵/۸۲۰۹۶/د مورخ ۹۹/۷/۵ و ۶۷۵/۹۲۱۲۹/د مورخ ۹۹/۷/۲۳ به اطلاع می رساند به استناد بند ۴-۶-۸
استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۰۳ (سوسیس و کالباس- ویژگیها و روشهای آزمون)، به جز گوشت مرغ جداسازی شده، استفاده از
گوشت جداسازی شده سایر طیور در تولید سوسیس و کالباس ممنوع است.

شایان ذکر است ماده اولیه مورد استفاده در فرمول ترکیبی پروانه های ساخت ذیل، گوشت سایر طیور از قبیل کبک و بلدرچین
می باشد. (ماده اولیه مصرفی مطابق با استاندارد ملی مربوطه است) لذا پروانه های ساخت آنها باید اصلاح شود:

۱- کالباس ۹۰ درصد گوشت کبک و بلدرچین با نام تجارتي ساوانو، روزانا و لقمه

۲- سوسیس با ۷۰ درصد گوشت بلدرچین با نام تجارتي باور

دکتر فرامرز خدائیان چگنی

مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

از طرف

دکتر سمیرا صباح

farzaneh karimi



از توجه شما سپاسگزاریم

Thank you for your attention