

ضوابط فنی و بهداشتی تاسیس و بهره برداری واحدهای
تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی به همراه
دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

فرزانه کریمی
شهریور ۱۴۰۰

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰)

- هدف
- دامنه کاربرد
- مسئولیت اجرا
- شرح اجرا : (شرایط فنی و بهداشتی عمومی و اختصاصی)
- تجهیزات خط تولید
- آزمایشگاه ها

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰)

- هدف از تدوین این ضوابط، تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی که با رویکرد ارزیابی ریسک تدوین شده است می باشد.
- دامنه کاربرد: این ضوابط در مورد واحدهای تولیدکننده انواع شیر پاستوریزه و استریلیزه (ساده و طعم دار)، شیر تبخیر شده و شیر تغلیظ شده شیرین، شیر خشک، خامه، کره، ماست، پنیر، بستنی، دوغ، کشک و عمومی نیز GMP قره قروت کاربرد دارد و جهت تاسیس کارخانه ضوابط فنی و بهداشتی ذکر شده در باید مد نظر قرار گیرد.
- مسئولیت اجرای این ضابطه بر عهده کارشناسان دانشگاه های علوم پزشکی و مناطق آزاد تجاری و نظارت بر حسن اجرای آن بر عهده معاونین غذا و دارو و مدیران نظارت در مناطق آزاد می باشد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرح اجرا

- شرایط فنی و بهداشتی عمومی: پیاده سازی 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.) قابل دسترسی از طریق سایت سازمان غذا و دار وزارت بهداشت (www.fda.gov.ir)

- شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱- تجهیزات شستشو

- سیستم های شستشوی در جا (CIP) باید در طراحی و ساخت کارخانه منظور گردند، بگونه ای که در انتهای شستشو توسط این سیستم کلیه تجهیزات و لوله های ارتباطی توسط آب آشامیدنی شستشو شوند.
- وسایل و برس های مناسب باید جهت شستشوی متناوب دستی هر بخش مانند دریچه ها، شبکه ها و همچنین شستشوی دستی ظروف فراهم باشند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۲- تجهیزات هوا گیری، بوگیری و صاف کردن

- پس از دریافت شیر هوا و بوهای خارجی آن توسط دستگاه هواگیر و بوگیر خارج می گردد. سپس شیر در صافیهای استیل و دستگاه های تصفیه (کلاریفایر) و یا سپراتور های خودشور صاف و اجرام خارجی از آن جدا می شود.
- در صورت وجود سپراتور خودشور، وجود کلاریفایر الزامی نیست.

۳- تجهیزات سرد کننده

- تجهیزات و تسهیلات لازم باید برای سرد کردن شیر خام پس از دریافت در محل کارخانه فراهم باشد. همچنین در صورت انجام اعمال حرارتی (ترمیزاسیون) بر روی شیر خام دریافتی و یا سایر موارد، شیر باید بلافاصله تا دمای 4°C + درجه سانتی گراد سرد و تا زمان تهیه فرآورده های شیری در این دما نگهداری شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۳- تجهیزات سرد کننده - ادامه

- در صورتی که شیر خام بلافاصله مورد فرآیند قرار نگیرد و مقدار شیر خام دریافتی بیش از ظرفیت دستگاه پاستوریزاتور باشد، می توان پس از عمل صاف کردن توسط سرد کننده های صفحه ای ساده و یا دو مرحله ای تا دمای $4-6^{\circ}\text{C}$ سرد و سپس در مخزن ذخیره شیر خام ذخیره و ترجیحا از ۷۲ ساعت تجاوز نکند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۴- تجهیزات حرارت دادن

- تاسیسات و تجهیزات مناسب حرارتی (بخار) جهت پاستوریزه کردن فرآورده ها با جریان مداوم، دما و زمان معین در لوله نگهدارنده (Holde) باید فراهم باشد. همچنین دستگاه پاستوریزاتور باید مجهز به دما سنج دقیق و نمودار حرارتی در طی فرآیند حرارتی باشد و نمایشگر نمودار حرارتی در طی فرآیند حرارتی همراه با سیستم سخت افزاری ثبت دما باشد.
- یک دریچه برگشت خودکار یا پمپ قطع جریان یا سیستم اخطار باید جهت جلوگیری از جریان فرآورده مایع که کاملاً حرارت ندیده است، به مرحله بعدی فرآیند وجود داشته باشد و مانع از خروج فرآورده ای که به میزان مناسب تحت تاثیر حرارت و زمان معین قرار نگرفته است، به مرحله بعدی شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۴- تجهیزات حرارت دادن - ادامه

- ضروری است احتیاط لازم جهت اجتناب از ایجاد آسیب به بخشهای دیگر دستگاه در اثر قطع ناگهانی فرآورده و آلودگی آن بعلت ایجاد خلاء در مدار و مکش آب از سرد کننده و تبخیر کننده انجام شود.
- بطور کلی وسایل باید بطور منظم کالیبره شوند و نمودارهای حرارتی جهت بازرسی در مواقع لازم نگهداری شوند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۵- مخازن هوا

- هوای فشرده یا هوایی که به منظور جابجایی تحت فشار استفاده می شود، باید از منبع بهداشتی تهیه و تصفیه گردد. در موارد بهداشتی، گرما دهی به واسطه هوای گرم جهت خشک کردن ارجحیت دارد، ولی هنگامی که از سوخت گازی یا مایع استفاده می شود، احتیاط لازم باید جهت اطمینان از احتراق کامل انجام شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۶- تناوب شستشو تجهیزات

- تجهیزات مورد استفاده جهت جابجایی شیر و فرآورده های شیری که فاز پیوسته آنها را آب تشکیل می دهد، باید پس از هر بار استفاده و یا حداقل روزانه شستشو و ضد عفونی شوند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۶- تناوب شستشو تجهیزات - ادامه

- خشک کننده های افشانی و سیستم های جابجا کننده پودر که بطور مداوم مورد استفاده قرار می گیرند، باید بصورت دوره ای و در فواصل مناسب با توجه به نتایج آزمون های شیمیایی و میکروبی با استفاده از برس با رشته های نایلونی یا سایر مواد مناسب دارای رنگ روشن و یا با استفاده از سیستم خلاء بصورت خشک تمیز شوند.
- شستشوی مرطوب باید هنگام تجمع مواد جامد شیر یا وجود مواردی در تجهیزات که منبعی برای فساد میکروبیولوژیکی یا تغییر فرآورده می باشند، انجام گیرد. شستشوی مرطوب سرتاسر خط تولید بسیار اهمیت دارد و همه قسمتها باید پیش از استفاده مجدد با عبور هوای داغ با دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد و برای مدت ۱۰ دقیقه خشک شوند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۶- تناوب شستشو تجهیزات - ادامه

- وسیله ای که در خشک کننده افشانی (نازل یا انژکتور)، مایع را بصورت ریز ریز در می آورد (اتمایزر) ، باید جدا و حداقل یک مرتبه در هر بار تولید و یا حداکثر در هر ۲۴ ساعت، شستشو و خشک شود.
- وسایل مورد استفاده جهت جابجایی فرآورده هایی که چربی فاز پیوسته آنها را تشکیل می دهد (مانند کره)، باید حداقل بعد از هر بار استفاده شستشو و ضد عفونی شوند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۷- مراحل اصلی شستشو

- شستشو با آب به منظور زدودن ذراتی مانند خاک، گرد و غبار، باقیمانده مواد جامد شیر که ممکن است آب با دمای معمولی (و یا آب با دمای ۸۵ درجه سانتی گراد برای تجهیزات در تماس با کره) مورد استفاده قرار گیرند.

- شستشو اثر بخش ، توسط محلول پاک کننده با فشار و دمای مناسب برای زدودن باقیمانده محصول از سطوح و اطمینان از کفایت واثر بخشی شستشو با آب آشامیدنی به مدت زمان مناسب برای از بین بردن بقایای مواد شیمیایی و محلول پاک کننده بکار گرفته می شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۷- مراحل اصلی شستشو - ادامه

- از آنجا که جداسازی و شستشوی دستی کلیه سطوح در تماس با محصول مشکل می باشد، لذا شستشوی در جا CIP توسط جریان محلولهای مناسب انجام می گیرد. ولی تجهیزات باید بطور مداوم بازرسی و در صورت نیاز با برس های مناسب بصورت دستی شستشو شوند. تجهیزاتی مانند پمپ ها، شیر فلکه ها و مبدل های صفحه ای و لوله ها باید در فواصل متناوب جهت بازرسی و شستشوی دستی جدا شوند.

- هنگامی که از آب، محلول ها یا بخار داغ بمنظور شستشو یا ضد عفونی استفاده می شود، وجود منفذ مناسب تبادل هوا جهت جلوگیری از انقباض و در هم فرو رفتن ظروف لازم می باشد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۸- ضد عفونی

- ضد عفونی ممکن است توسط یکی از روش های زیر انجام گیرد :
- بخار داغ با فشار اتمسفری : بطور کلی بخار دهی باید پس از اینکه دمای بخار متراکم خروجی ۸۵ درجه سانتی گراد گردید، بمدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه ادامه یابد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۸- ضد عفونی - ادامه

- آب داغ : در سیستم های بسته ، به منظور جلوگیری از رسوب نمکها باید از آب سبک داغ استفاده شود. ترکیب مناسب دما و زمان، حداقل ۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲۰ دقیقه یا ۸۵ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه می باشد. خط تولید شیر استریلیزه یک مورد استثناء است، چون در آن بلافاصله پیش از استفاده، آب یا بخار داغ باید تحت فشار و با دمای معین بین ۱۴۰ تا ۱۵۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه یا ترکیبی از دما و زمان جریان یابد و دما باید بطور منظم در سرد ترین نقطه بازرسی شود

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۸- ضد عفونی - ادامه

- مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده : مواد مجاز و مورد تاییدی می باشند که در دما و زمان توصیه شده توسط شرکت تولید کننده جهت شستشوی دستی خطوط لوله های شیر سرد، مخازن ذخیره، تانکرهای حمل شیر خام و بعنوان عوامل بخشی از فرآیند شستشو مورد استفاده قرار می گیرند.

- یادآوری ۱: واحد تولیدی به منظور اطمینان از حذف کامل باقیمانده مواد شستشو دهنده و ضد عفونی کننده ، باید از روشهای معتبر و مورد تایید وزارت بهداشت بر اساس SOP مدون عمل نماید.

- یادآوری ۲: کلیه مراحل شستشو بایستی صحه گذاری Validation و اثربخشی فرآیندهای نظافت و ضد عفونی بایستی تصدیق Verification گردند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۹- تاسیسات بخار و هوای فشرده

- بخار باید به میزان مناسب جهت فرآیند ، شستشو و ضد عفونی وسایر عملیات موجود باشد. بخاری که در تماس مستقیم با فرآورده می باشد و یا به منظور ضد عفونی کردن مورد استفاده قرار می گیرد. باید تصفیه و عاری از مواد زیان آور برای سلامتی انسان بوده و از آب آشامیدنی تولید شده باشد و با آلاینده های شیمیایی و میکروبی در تماس نباشد. جهت ممانعت از برگشت فرآورده به داخل خط بخار ، باید در مسیر مربوطه دریچه های یکطرفه نصب شوند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۰- نکات مهم در مورد مراحل تولید

- شیر خام باید از دام شیرده سالم و تحت شرایط بهداشتی دوشیده شود و عاری از آنتی بیوتیک ها، باقیمانده مواد شیمیایی، مواد خارجی، آغوز، بوها و رنگ غیر طبیعی باشد. همچنین شیر خام باید دارای کیفیت باکتریولوژیکی مطلوب و مناسب مصرف انسانی باشد.
- شیر خام روزانه در یک یا دو نوبت صبح و یا صبح و عصر توسط دامداری های تولید کننده شیر و یا از طریق مراکز جمع آوری شیر، یا تانکر به کارخانه حمل می گردد. بدیهی است حمل و نقل شیر خام باید با خودروهای دارای مجوز بهداشتی از سازمان دامپزشکی انجام پذیرد .

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۰- نکات مهم در مورد مراحل تولید - ادامه

- تمام شیرهای ورودی باید دارای گواهی بهداشتی ممهور به مهر دامپزشک ناظر در سکوی جمع آوری شیر باشد، که این سکو باید مورد تایید سازمان دامپزشکی باشد.
- پس از ورود شیر به کارخانه باید از هر تانکر در شرایطی که شیر توسط همزن مخصوص کاملاً هم زده شود، نمونه برداری و آزمایش های لازم (بررسی بو، رنگ و طعم، اسیدیته، الکل یا جوشانیدن، دما، وزن مخصوص، درصد چربی، سدیمانتاسیون یا ته نشین شدن، نقطه انجماد و نظایر آن) بر روی آن انجام گیرد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۰- نکات مهم در مورد مراحل تولید - ادامه

- در صورت تطابق نتایج آزمایشات با ویژگی های شیر خام، شیر را توزین وزنی نموده و از مجموع شیر یک تانکر) شیرهای جمع آوری شده از دامداری های سنتی (و یا مجموع شیر یک دامدار صنعتی، نمونه دیگری جهت انجام آزمایش های کامل فیزیکی، شیمیایی و میکروبی برداشت و به آزمایشگاه واحد تولیدی ارسال می شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۰- نکات مهم در مورد مراحل تولید - ادامه

- پس از آماده کردن شیر، اعمال مختلف از قبیل استاندارد کردن چربی، در برخی موارد همگن کردن، پاستوریزه کردن، نمونه برداری در خط فرآیند جهت آزمایش و ذخیره کردن شیر پاستوریزه در مخزن مخصوص باید انجام گیرد. شیر خام و شیری که فرآیند نمی شود باید ترجیحا تا دمای ۴ درجه سانتیگراد سرد شود و در این دما تا زمان فرایند نگهداری شود. مدت زمان بین شیردوشی و فرآیند باید حداقل زمان ممکن باشد و از ۷۲ ساعت تجاوز نکند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۰- نکات مهم در مورد مراحل تولید - ادامه

- مواد اولیه به غیر از شیر که در تهیه فرآورده های مختلف شیر مورد استفاده قرار می گیرند، باید تحت شرایط مناسب بهداشتی نگهداری و ذخیره گردند و از آلودگی آنها توسط میکروارگانیسم ها، انگل ها، جوندگان و حشرات ممانعت بعمل آید. همچنین میزان رطوبت محل نگهداری این مواد باید در حدی باشد که از هر گونه آلودگی آنها جلوگیری شود و در مکان خشک با تهویه مناسب قرار گیرند.
- نگهداری هرگونه افزودنی به غیر از افزودنی های مجاز مندرج در پروانه ساخت در کلیه بخش های کارخانه ممنوع بوده و افزودنی های مورد نیاز در قسمت تحقیق و توسعه از زمان ورود به کارخانه توسط مسئول فنی واحد تحقیق و توسعه بایستی مستند سازی کامل گردد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۱- نکات مهم در مورد نگهداری و حمل و نقل

- اگر فاصله محل تولید شیر تا کارخانه طولانی نباشد، باید آن را به سرعت با یکی از روشهای متداول (ذکر شده در آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۳۸۴۱ تا حدود 4 C خنک نمود.
- اگر فاصله محل تولید شیر تا کارخانه طولانی باشد به خصوص در فصول گرم سال پیشنهاد می گردد ابتدا فرآیند ترمیزاسیون بر روی شیر اعمال گردد و سپس با رعایت زنجیره سرد حمل گردد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۱- نکات مهم در مورد نگهداری و حمل و نقل - ادامه

- فرآورده ها باید در وسایل نقلیه تمیز و تحت شرایط بهداشتی حمل شوند. فرآورده های با عمر نگهداری پایین باید در وسایل نقلیه با اتاقک عایق، مجهز به سیستم سرد کننده و دردمای 1°C تا 6°C + حمل و نگهداری شوند. (با توجه به شرایط نگهداری محصول مطابق استاندارد مربوط و یا توصیه تولید کننده بر حسب نوع محصول) مدت زمان بین شيردوشي و فرآيند بايد حداقل زمان ممکن باشد و ترجیحا از ۷۲ ساعت تجاوز نکند.
- فرآورده های شیری نباید با سایر کالاهایی که ممکن است تاثیر نامطلوبی بر کیفیت فرآورده بگذارند، حمل شوند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۱- نکات مهم در مورد نگهداری و حمل و نقل - ادامه

تانکرهای حمل شیر خام و سایر فرآورده های مایع شیر (مانند آب پنیر) نباید برای حمل و نقل سایر مواد، مورد استفاده قرار گیرند.

- وسایل حمل و نقل و توزیع محصولات لبنی باید دارای ویژگیهای زیر باشند:

- سطوح داخلی کامیونهای حمل شیر و فرآورده های شیری باید صاف، عاری از برآمدگی و فرو رفتگی و ضد رطوبت بوده و بسهولت قابل شستشو و ضد عفونی باشند (مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۳۴۳۸) (و به خوبی جوش کاری و آب بندی شده باشند تا از ورود آفات و سایر منابع آلوده کننده جلوگیری بعمل آید. در ضمن، حد فاصل دو جدار بدنه اتاقک کامیونها باید دارای عایق مناسب بوده و از انتقال حرارت محیط خارج به داخل جلوگیری شود و دمای داخل اتاقک ثابت باقی بماند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۱۱- نکات مهم درمورد نگهداری و حمل و نقل - ادامه

- تمیز و بهداشتی بوده عاری از بوهای نامطلوب باشند.
- ماشینها نباید در معرض آلودگی و یا نور مستقیم خورشید (به خصوص درمورد بستنی) قرارگیرند .

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

سکوی دریافت شیر خام

- محل تعبیه تانکهای نگهداری شیر خام در مکانی سرپوشیده که در معرض تغییرات جوی قرار نگیرد، جانمایی گردد.
- دارای آزمایشگاه مجزا بوده و یا توسط دریچه ای کوچک مجهز به پرده هوا یا جریان مثبت هوا، به آزمایشگاه واحد تولیدی باز شود تا توانایی انجام آزمایشات لازم و ضروری جهت پذیرفتن شیر ورودی را داشته باشد.
- درب این بخش به هیچ عنوان به سمت سالن اصلی تولید باز نشود.
- کارگران و پرسنل این بخش به هیچ عنوان بطور مستقیم وارد سالن اصلی تولید نشوند.
- تذکر: تانکهای حمل شیر خام باید دارای مجوز از سازمان دامپزشکی باشند.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

مخازن ذخیره شیر خام

این مخازن باید دارای ویژگیهای ذیل باشند:

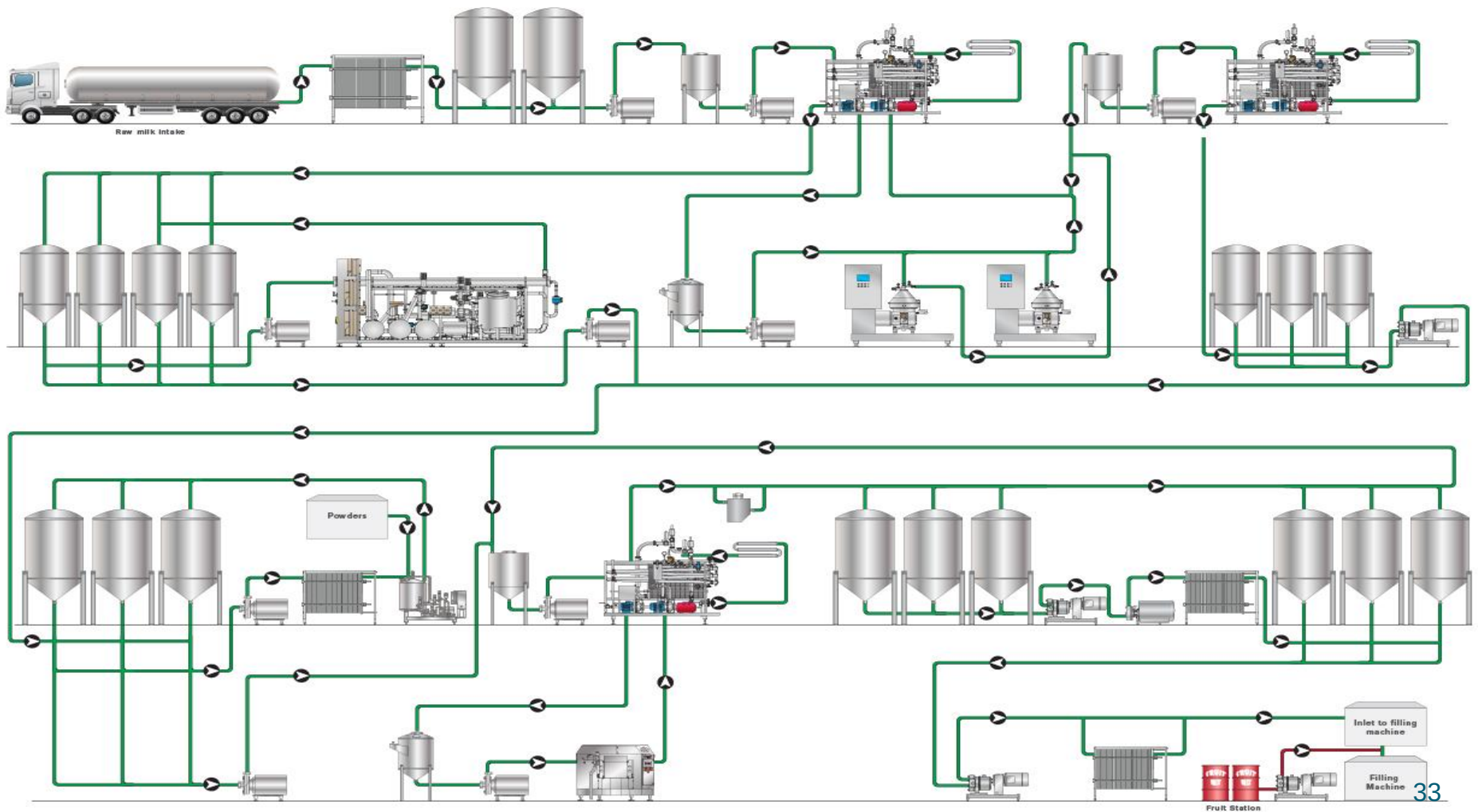
- جنس کلیه مخازن از فولاد ضد زنگ مناسب برای صنایع لبنی باشد.
- کلیه مخازن مجهز به سیستم های شستشو و ضد عفونی مناسب بوده و دارای سیستم CIP باشد.
- کلیه مخازن دارای سیستم های کنترل و ثبت دما و حفظ برودت لازم جهت نگهداری شیر خام باشد.
- کلیه لوله ها، دریچه ها، پمپ ها و ارتباطات از جنس فولاد ضد زنگ مناسب برای صنایع لبنی باشد.
- کلیه سیستم های کنترلی اعم (از دما، حجم و ... بصورت خودکار بوده ، ملزومات آن دارای سیستم های ثبات باشند و یا در غیر این صورت دما، حجم و... آنها در قالب فرم هایی در زمان های لازم ثبت و تحت کنترل باشد

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

سردخانه ها

- واحدهای تولید کننده شیر و سایر فرآورده های لبنی به منظور نگهداری و حفظ کیفیت مواد اولیه و محصولات تولیدی خود باید از سردخانه مناسب (زیر صفر و بالای صفر) برای این منظور استفاده نمایند. وضعیت ساختمان سردخانه و تجهیزات و ایمنی آن باید مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۹۹ باشد.

تجهيزات خط تولید



حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع محصولات لبنی طبق ضابطه وزارت بهداشت به کد مدرک F-D-065-3
- تجهیزات خط تولید باید به گونه ای باشد که فرآورده تولید شده ، با ویژگیهای فرآورده نهایی ذکر شده در استانداردهای ملی (در صورت عدم وجود استاندارد ملی ، استاندارد های بین المللی مورد تایید این سازمان (مطابقت داشته باشد.
- جهت تهیه شیر کم لاکتوز و یا بدون لاکتوز مخازن نگهداری و آنزیم زنی مجهز به سیستم کنترل دما الزامی است.
- جهت تولید انواع ماست طعم دار، می بایست مخازن نگهداری ترکیبات افزودنی (نظیر میوه، موسیر و ...) موجود باشد. در سایر روش های بدون نیاز به آبگیری(شامل استفاده از اواپراتور یا سیستم فیلتراسیون به روش غشایی و یا استاندارد سازی فرمولاسیون به روش خشک) نیازی به سپراتور نمی باشد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

- در مورد ماست چکیده، آبگیری فقط باید با استفاده از سپراتور خودکار صنعتی انجام شود.
- جهت تولید ماست های هم زده، میوه ای و ماست اولیه جهت تولید ماست چکیده، می بایست تانک دو جداره انکوباسیون موجود باشد.
- در صورت استفاده از پودرهای استارتر لیوفیلیزه غیر مستقیم، داشتن ویسکوباتور یا ظروف استیل یا مخازن پروسس الزامی است.
- در تولید روغن حیوانی از شیر، علاوه بر تمامی موارد ذکر شده در تولید روغن حیوانی از خامه باید دارای مخازن نگهداری شیر و سپراتور خامه گیری باشد.
- تذکر : سردخانه جهت نگهداری کره و خامه (ماده اولیه) و فرآورده نهایی الزامی است.
- در تولید پنیر پروسس، در انواع پنیر آنالوگ (با چربی گیاهی) علاوه بر تجهیزات هرنوع پنیر لازم است مخازن نگهداری برای روغن و همچنین قیف اختلاط جهت مخلوط نمودن مواد خشک در نظر گرفته شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

- گرمخانه و سردخانه می توانند در یک مکان مشترک باشند.
- اتاق نگهداری جهت رفع انجماد کره قبل از نرم کردن ضروری است.
- در تولید پنیر پروسس، بسته بندی پنیر با توجه به نوع پنیر باید در محل مناسب و دور از سالن های دیگر تولید انجام شود.
- ماست مورد استفاده در تهیه کشک می بایست از کارخانه های دارای پروانه ساخت تهیه شود.
- در واحدهای قره قوروت آب پنیر (حاصل از تولید پنیر) یا آب ماست (حاصل از تولید ماست یا کشک) بصورت تغلیظ شده یا تغلیظ نشده باید از کارخانه های دارای پروانه ساخت پنیر یا ماست تهیه و پس از پاستوریزه کردن و سرد کردن سریع در کارخانه مبدا، با حداقل فاصله زمانی با استفاده از تانکر دو جداره از جنس استیل ضد زنگ، حمل و در کارخانه مقصد در مخازن دو جداره و عایق بندی شده از جنس استیل ضد زنگ ذخیره گردد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

• در صورت استفاده از کشک خشک به عنوان ماده اولیه در تولید کشک:

با توجه به اینکه کشک خشک اولیه دارای مجوز بهداشتی نمی باشد لازم است متقاضی تولید کشک مایع از کشک سنتی دستورالعمل های مدونی برای موارد زیر ارائه نماید:

- ۱- نحوه انتخاب و خرید کشک سنتی از مناطق روستایی و عشایری و یا بازار
- ۲- نحوه کنترل کیفیت کشک خشک از نظر عدم وجود تقلبات ، و مطابق بودن ویژگیهای آن با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۱۵۵
- همچنین پیشنهاد می گردد به منظور آگاهی دادن به تولید کنندگان کشک سنتی از شرایط بهداشتی تولید مطابق بند ۶ استاندارد مذکور ، واحد صنعتی متقاضی کوشش نماید برنامه های آموزشی را در این راستا برای تامین کنندگان خود طرح ریزی و به اجرا درآورد.
- بدیهی است تجهیزات خط تولید واحد صنعتی باید مطابق با ضابطه حاضر بوده و کفایت لازم را در خصوص حذف آلودگی های احتمالی داشته باشد و همچنین ویژگیهای کشک خشک مصرفی باید الزامات استاندارد به شماره فوق الذکر را برآورده سازد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

- با توجه به ممنوع بودن مصرف هر نوع نگهدارنده در محصولات لبنی خصوصا دوغ ، به منظور افزایش زمان ماندگاری دوغ توصیه می شود::
- با رعایت اصول (GMP بر اساس چک لیست برنامه های پیش نیازی این سازمان و همچنین استاندارد ها و ضوابط (GMP نسبت به بهبود کیفیت بهداشتی محیط و هوای سالن تولید دوغ اقدام شود.
- - در انتخاب نوع دستگاه بطری شوی دقت شود و دستگاههایی با کارایی بالاتر استفاده شود.
- نوع نازل های دستگاه پرکن به نحوی انتخاب شود که امکان CIP، شستشو و نظافت کامل را داشته باشد.
- - CIP و ضد عفونی خطوط تولید به دقت پایش شده و از کفایت واثر بخشی آن اطمینان حاصل شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

- با توجه به ممنوع بودن مصرف هر نوع نگهدارنده در محصولات لبنی خصوصا دوغ ، به منظور افزایش زمان ماندگاری دوغ توصیه می شود::ادامه
- - کارآیی دستگاه پاستوریزاتور از طریق اجرای دقیق تر برنامه های تعمیر و نگهداری افزایش یابد.
- - بر حفظ زنجیره سرد در زمان توزیع تا مصرف نظارت شود و اطلاعات کافی در این خصوص از طریق برچسب فرآورده و تبلیغات شرکت در اختیار مصرف کننده قرار داده شود.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

- برچسب گذاری محصول ESL
- علاوه بر رعایت نکات برچسب گذاری ذکر شده در استاندارد های مربوط و یا ضابطه برچسب گذاری سازمان غذا و دارو لازم است موارد زیر رعایت گردد:
- - برچسب گذاری باید به نحوی باشد که مصرف کننده بتواند این نوع محصول را از نوع پاستوریزه و یا استریلیزه تشخیص دهد.
- - درج جمله در یخچال نگهداری شود بر روی بسته بندی الزامی است.
- لازم است بر روی برچسب تفاوت این محصول با نوع پاستوریزه آن و نزدیک بودن طعم آن به نوع پاستوریزه و لزوم نگهداری آن در یخچال برای مصرف کننده ذکر شود.
- - استفاده از عبارات "فراپاستوریزه" "پاستوریزه با ماندگاری بالا" بر روی برچسب محصول مطابق پروانه ساخت مربوط بلا مانع می باشد.
- استفاده از کلمه "تازه" و یا معادل انگلیسی آن - Fresh بر روی بسته بندی این نوع شیر مجاز نمی باشد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - تجهیزات خط تولید

- شرایط عمومی لازم برای تولید فرآورده ESL:
- -دارا بودن امتیاز بالای ۱۸۰ در ارزیابی برنامه های پیش نیازی مطابق چک لیست مربوط
- شیر خام مورد استفاده برای تولید شیر ESL بایستی از نوع درجه یک طبق تقسیم بندی ذکر شده در آخرین تجدید نظر استاندارد های ملی ایران به شماره های ۱۶۴ و ۲۴۰۶ باشد.
- با توجه به اینکه محصول ESL نوعی محصول پاستوریزه می باشد، ضروری است در هنگام توزیع تا زمان مصرف در دمای یخچالی (کمتر از 6 C) نگهداری شود.
- یادآوری: استیل به کار برده شده در تجهیزات خط تولید باید مورد تایید مراجع ذیصلاح باشد.

آزمایشگاه ها



حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحد های تولید کننده شیر و فرآورده های لبنی (۱۴۰۰) - آزمایشگاه ها

- کلیه آزمایشات باید مطابق با آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی و ضوابط اعلام شده از طرف وزارت بهداشت باشد.
- کلیه تولید کنندگان موظفند ویژگیهای فرآورده های خود را مطابق با آخرین تجدید نظر استانداردها مورد آزمایش قرار دهند.
- در صورتی که هر واحد تولیدی قادر به انجام برخی آزمایشات خاص نباشد، باید ضمن عقد قرارداد، نمونه خود را به آزمایشگاه های تایید صلاحیت شده توسط وزارت بهداشت ارجاع دهد تا مورد آزمایش قرار گرفته و نتایج به صورت مستند تهیه و نگهداری شود.

دستور العمل ها و آخرین بخشنامه ها

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- ساماندهی وضعیت درج تاریخ تولید و انقضای فرآورده های لبنی (۶۷۵/۱۵۱۶۸۸ مورخ ۹۳/۱۲/۱۲): تاکید بر درج دقیق تاریخ واقعی تولید و عرضه محصول پس از اتمام زمان قرنطینه فراورده و تائید آزمایشات کنترل کیفی.
- بخشنامه نحوه درج تاریخ تولید و انقضا (۶۷۵/۳۵۲۰۱ مورخ ۹۷/۴/۲):
 - علاوه بر رعایت ضوابط برچسب گذاری
 - تاریخ تولید و انقضای درج شده از نظر فونت نوشتاری و سایز کاملاً خوانا و درشت باشد.
 - در معرض دید مصرف کننده بنحوی درج گردد که واضح و قابل رویت باشد.
 - از نظر رنگ، مخالف رنگ زمینه برچسب و کاملاً متمایز باشد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- درج تاریخ عرضه بر روی بر چسب شیر و خامه پاستوریزه (۶۷۵/۲۰۰۶۸) مورخ ۹۸/۳/۱۳:
- درج تاریخ عرضه علاوه بر تاریخ های تولید و انقضا به صورت کامل و خوانا بر روی برچسب فراورده های مذکور بلامانع است، مشروط بر آنکه حداکثر فاصله زمانی بین تاریخ تولید و عرضه ۴۸ ساعت باشد.
- درج تاریخ نباید به شکل خلاصه یعنی ت.ت و با.ت.ع و ... باشد و مدت زمان ماندگاری از تاریخ تولید محاسبه شده و تاریخ تولید محصول، ملاک تعیین تاریخ انقضا خواهد بود.
- توزیع محصولات در سطح عرضه الزاما پس از طی مدت زمان قرنطینه صورت خواهد گرفت.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- **زمان ماندگاری دوغ (۶۷۵/۷۳۰۱۱ مورخ ۹۵/۴/۳۰):**
- کلیه واحدهای لبنی مجهز به سیستم های تولید، سالم سازی و همچنین دارای سیستم حمل و نقل و توزیع با زنجیره سرد مناسب (با تأیید معاونت غذا و دارو مربوطه) و یا دارای امتیاز prps حداقل ۹۰۰ (عالی): درج زمان ماندگاری ۶۰ روزه.
- واحدهایی که از تجهیزات فوق الذکر برخوردار نبوده ولی دارای امتیاز prps از ۶۵۰ تا ۸۹۹ (خوب و متوسط) می باشند: درج زمان ماندگاری ۳۰ روزه.
- واحدهایی که دارای امتیاز prps از ۵۰۰ تا ۶۴۹ (ضعیف) می باشند: درج زمان ماندگاری ۱۵ روزه. این دسته از واحدها ۶ ماه فرصت دارند تا رتبه های بالاتر را کسب نمایند در غیر این صورت تولید در آنها متوقف خواهد شد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- زمان ماندگاری دوغ (۶۷۵/۷۳۰۱۱ مورخ ۹۵/۴/۳۰) – ادامه

- در صورتیکه ویژگی های میکروبی شیمیایی و فیزیکی محصول دوغ واحدهای تولیدی قبل از پایان زمان ماندگاری درج شده بر روی برچسب با ویژگی های مقررات ملی و بهداشتی مربوطه و ضوابط جاری این سازمان مغایرتی داشته باشد، پروانه بهداشتی ساخت محصول می بایست جهت تعلیق به کمیته فنی و قانونی معاونت غذا و دارو مربوطه ارجاع داده شود تا بر حسب نوع و شدت مغایرت میزان تعلیق مشخص گردد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- **بررسی استفاده از ناتامایسن در دوغ (۱۶۹۰۳ مورخ ۸۸/۱۰/۱۵):** عدم استفاده از ناتامایسن در دوغ با توجه به دلایل ذکر شده در متن نامه مذکور. در صورت اثبات وجود نگهدارنده معرفی واحد متخلف به اداره کل جهت طرح در کمیته تعلیق پروانه ساخت مربوط.
- **نگهدارنده فراورده نوشیدنی کفیر (۱۲۱۴۸/۶۷۵/د مورخ ۹۹/۲/۶):**
- استفاده از هر گونه نگهدارنده در کفیر نیز همانند دوغ مجاز نمیباشد.
- وجود بنزوات سدیم که به طور طبیعی توسط باکتری های آغازگر تولید می شود تا بیشینه ۲۰ میکرو گرم بر گرم (ppm) قابل قبول میباشد که به دلیل تشابه ماهیت دو فراورده این میزان برای محصول کفیر نیز قابل قبول است.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- شیر خام (۹۷/۱۰/۱۱ پ مورخ ۹۷/۱۰/۱۱ مورخ ۹۷/۱۰/۱۱)

- پیرو نامه شماره ۹۷/۳۲۳۷/۱۱۹۰۵ مورخ ۹۷/۱۰/۶ اداره دامپزشکی استان، رعایت موارد ذیل در خصوص تحویل و ذخیره سازی شیر خام الزامی است:
- کنترل رعایت زنجیره سرد از زمان دوشش تا زمان تحویل و ذخیره سازی (کمتر از ۱۰ درجه سانتی گراد)
- عدم تحویل شیر خام از خودروهای فاقد پروانه اشتغال به حمل معتبر یا گواهی بهداشتی - قرنطینه ای دامپزشکی.
- انجام کلیه آزمون های شیمیایی و میکروبی (بار میکروبی) شیر خام
- انجام آزمایشات مربوط به باقیمانده دارویی (آنتی بیوتیک ها) سایر افزودنی ها و تقلبات.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- **نشانه گذاری (برچسب گذاری) محصولات غذایی و آشامیدنی**
(۶۷۵/۱۱۹۱۰۳/د مورخ ۹۸/۱۱/۱): استفاده از جت پرینتر در نشانه گذاری صرفاً جهت درج تاریخ تولید و تاریخ انقضا و سری ساخت محصولات میباشد.
- **درج اطلاعات برچسب برای واحدهای تولید قراردادی** (۶۷۵/۱۴۸۸۰۶/مورخ ۹۹/۱۱/۲۸):
- **عدم استفاده از جت پرینتر جهت درج نام تولید کننده، شماره پروانه ساخت و نشانی واحد.**
- **با درج نام تولید کننده، شماره پروانه ساخت و نشانی واحد تولیدی در تولید قراردادی با استفاده از برچسب تحت نظارت دانشگاه ناظر موافقت می شود.**

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

ضوابط فنی محصولات کره گیاهی (مارگارین) و مینارین قنادی شیرین شده (۶۵۵/۱۰۷۶۴۹ مورخ ۹۳/۹/۱۵)

نام فرآورده	بیشینه درصد چربی کل محصول	مقدار مجاز مجموع اسیدهای چرب ترانس و اشباع در فاز چربی	مقدار مجاز مجموع اسیدهای چرب ترانس در فاز چربی	زمان اجرای مصوبه	شماره مصوبه کمیته فنی قانونی
مینارین قنادی شیرین شده	۳۰ درصد	بیشینه ۴۰ درصد	بیشینه ۲ درصد	۱۳۹۳/۱۰/۰۱	۲/۶۱۳۵
کره گیاهی (مارگارین)	_____	بیشینه ۵۰ درصد	بیشینه ۵ درصد	۱۳۹۳/۱۰/۰۱	۲/۶۱۳۶
			بیشینه ۲ درصد	۱۳۹۴/۰۱/۰۱	
توضیحات : در محصول مینارین قنادی شیرین شده میزان شکر کمینه ۱۵ درصد مجاز بوده و افزودن هرگونه رنگ ، طعم دهنده و نگهدارنده در فرآورده نهایی فوق غیر مجاز است.					

۱. با توجه به ضوابط تعیین شده در جدول فوق الذکر و الزام استفاده از نام تجاری جداگانه و غیر یکسان جهت تولید فرآورده کره گیاهی مارگارین و کره حیوانی، مقتضی است تا قبل از تاریخ ۱۳۹۳/۱۰/۱ کلیه فرآورده های کره گیاهی (مارگارین) و مینارین قنادی شیرین شده بر اساس ویژگی های فوق نسبت به اصلاح پروانه های ساخت مربوطه اقدام لازم معمول و صرفاً به استناد پروانه های ساخت اصلاح شده مجاز به تولید خواهند بود بدیهی است در مورد مواد بسته بندی و موجود در واحدهای تولیدی با عنوان خامه گیاهی مشروط به مخدوش کردن (غیرخوانا شدن عنوان قبلی) و یا الصاق برچسب با عنوان اصلاح شده بر روی بسته بندی تحت نظارت معاونت غذا و دارو حوزه مربوطه حداکثر تا پایان سال ۱۳۹۳ بلامانع خواهد بود.

بدیهی است سایر ویژگی های محصولات فوق بر اساس استاندارد های ملی ایران مرتبط ۱۰۵۰۰ مینارین و ۱۴۳ مارگارین خواهد

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- بخشنامه اصلاح حد مجاز پروفایل اسیدهای چرب مینارین شیرین شده (۶۷۵/۱۰۳۰۴۳ مورخ ۹۷/۱۱/۹)
- پروفایل اسیدهای چرب محصول مینارین شیرین شده به شرح زیر اصلاح می شود:
- مقدار اسیدهای چرب اشباع در فاز چربی حداکثر ۶۰ درصد.
- مقدار اسید لوریک حداکثر ۶ درصد.
- مقدار اسیدهای چرب غیراشباع حداقل ۴۰ درصد.
- مقدار ایزومرهای ترانس حداکثر ۲ درصد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- بخشنامه محصول تاپینگ پیتزا با اصلاحات به عمل آمده (۹۸/۷/۱۷ مورخ ۶۷۵/۷۴۱۱۸۹)
- اخذ تعهد محضری مبنی بر عدم استفاده از هر گونه روغن گیاهی در پنیر پیتزا پروسس، در صورت مشاهده عدم انطباق پروانه ساخت هر دو فراورده پنیرپیتزا پروسس و تاپینگ توسط کمیته فنی به مدت ۶ ماه تعلیق شود.
- حداقل امتیاز prps باید ۱۷۰ از ۲۰۰ باشد. واحدهای دارای امتیاز prps پایین تر میبایست تلاش بیشتر جهت ارتقا شرایط فنی و بهداشتی لازم به منظور رسیدن به آمادگی مطلوب مبذول دارند.
- واحد تولیدی باید به منظور پایش و کنترل فرآوری محصول دارای gmp مستند و یا سیستم haccp مورد تائید آن معاونت باشد.
- استفاده از انواع روغن گیاهی در فراورده تاپینگ مطابق با مفاد استاندارد مربوطه در این خصوص میباید.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- بخشنامه محصول تایپینگ پیتزا با اصلاحات به عمل آمده (۹۸/۷/۱۷ مورخ ۶۷۵/۷۴۱۱۸۹) - ادامه
- تولید کننده موظف است نام صحیح محصول یعنی تایپینگ پیتزا را با فونت درشت (حداقل مساوی فونت نام تجاری)، شفاف و خوانا بر روی برچسب درج نماید تا مصرف کننده با آگاهی کامل فراورده را انتخاب نماید. ضمناً درج عبارت دارای روغن گیاهی در کنار نام محصول الزامی میباشد.
- معانت های غذا و دارو باید نظارت دقیق بر مراحل دریافت و آماده نمودن مواد اولیه و تولید و بسته بندی محصول نهایی داشته باشد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- پروانه ساخت صادره جهت پنیر وی لس (۶۷۵/۱۸۲۰۷ مورخ ۹۴/۲/۱۶)
- عنوانین پروانه ساخت به پنیر تازه نسبتا چرب تهیه شده به روش افزایش ماده خشک تغییر یابد.
- مواد اولیه مجاز: شیر تازه، شیر خشک، پودر پروتئینی شیر، پودر پروتئین آب پنیر، پودر آب پنیر.
- استفاده از پودر پرمیت مجاز نمی باشد.
- نیازی به درج مواد ضد کف و ضد چسبندگی در فرمول ترکیبی پنیرهای تازه نمی باشد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- **اعلام نظر سازمان (۸۶۷۳۳/۶۷۵ مورخ ۹۵/۵/۲۵)**

- مطابق بخشنامه شماره ۹۳۰۹/۶۷۵/د مورخ ۹۳/۵/۱۹ تولید و واردات کلیه محصولات لبنی دارای چربی گیاهی جایگزین (آنالوگ) از تاریخ مذکور ممنوع میباشد ولی در خصوص پنیر whey less (که منظور همان پنیر تازه تهیه شده به روش افزایش ماده خشک است) به دلیل عدم احراز مخاطرات بهداشتی خاص و مجاز بودن آن مطابق مقررات ملی بهداشتی به شماره ۶۶۲۹ تولید و عرضه میگردد.
- تولید و عرضه پنیرهای سخت و نیمه سخت نیز همانند سایر فرآورده های مفید لبنی همواره مورد حمایت این اداره کل بوده و طبیعی است گسترش و افزایش تولید آن مستلزم افزایش تقاضای بازار و استقبال مصرف کنندگان میباشد.
- تولید مینارین قنادی شیرین شده (خامه گیاهی) که صرفا گیاهی بوده و نباید اختلاطی داشته باشد، مطابق با مقررات ملی بهداشتی به شماره ۱۰۵۰۰ انجام می گیرد. بدیهی است خامه صرفا تهیه شده از چربی شیر نیز کما فی السابق در حال تولید و عرضه میباشد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- صدور پروانه ساخت پرمیکس بستنی (۸۴۷۱۴/۶۷۵/د مورخ ۹۸/۸/۱۹)
- صدور پروانه ساخت با عنوان پرمیکس بستنی پاستوریزه صرفاً جهت عرضه به مغازه های صنفی و مراکز تهیه و توزیع بستنی و دستگاهی و عدم عرضه مصرف خرده فروشی ها مشروط به رعایت سایر شرایط و ضوابط بهداشتی و حفظ زنجیره سرد عرضه و انبارش تا زمان مصرف و قبول مسئولیت بروز مشکلات احتمالی در عرضه فراورده از نظر این اداره کل بلامانع است.
- ویژگی های شیمیایی و میکروبی فراورده باید با استاندارد ۲۴۵۰ مطابقت داشته باشد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- کاربرد کربن فعال در تهیه بستنی (۹۹/۱۰/۲۲ مورخ ۶۷۵/۱۳۲۴۹۳/د مورخ ۹۹/۱۰/۲۲):
ممنوع بودن استفاده از کربن فعال در بستنی
- استفاده از فیبر گیاهی در تولید فراورده های لبنی پاستوریزه (۱۱۵۷۶ مورخ ۸۷/۸/۵): صدور پروانه ساخت برای محصولات لبنی دارای افزودنی فیبر گیاهی مشروط به رعایت شرایط خوب ساخت با ارائه مستندات مربوطه و یا ارائه مدارک و مستندات گواهی استقرار سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که به تائید این اداره کل رسیده باشد بلامانع اعلام گردد.

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- بخشنامه منع واردات محصولات لبنی از کشور اوکراین (۶۷۵/۱۸۰۹۶ مورخ ۹۵/۲/۲۰)
- ممنوعیت صادرات ۶ قلم کالا (۶۵۵/۶۱۲۰۸ مورخ ۹۷/۷/۷): ممنوع بودن صادرات انواع شیر خشک صنعتی، شیر خشک اطفال، کره بسته بندی بالای ۵۰۰ گرم تا اطلاع ثانوی

دستورالعمل ها و آخرین بخشنامه ها

- بخشنامه ممنوعیت ورود محصول با عنوان ته لجنی شیر تغلیظ شده شیرین (۶۵۵/۲۹۳۴۹ مورخ ۱۴۰۰/۶/۱):

واردات فرآورده های غذایی و آشامیدنی مشمول ماده ۱۶ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی آرایشی و بهداشتی بدون مجوز بهداشتی ممنوع می باشد. ضمناً واردات شیر تغلیظ شده شیرین غیر مجاز بوده و حتی واردات آن به صورت ته لجنی و قاچاق مورد تأیید نمی باشد.



پاسخ به سوالات شما

