

سازمان غذا و دارو معاونت غذا

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده
انواع فرآورده یخی خوراکی

بازنگری سوم : شهریور ماه ۱۳۹۲

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.

مطالب

صفحه	عنوان
۱	مقدمه
۱	۱- هدف
۱	۲- دامنه کاربرد
۱	۳- تعاریف
۱	۴- شرایط خوب ساخت (عمومی)
۱	۵- شرایط خوب ساخت (اختصاصی)
۱	۵-۱- انبار مواد خشک
۲	۵-۲- انبار اسانس
۲	۵-۳- انبار تخم مرغ و فرآورده های آن
۲	۵-۴- انبار آبمیوه یا کنسانتره
۲	۵-۵- انبار شیر پاستوریزه
۲	۶- تجهیزات خط تولید
۲	۶-۱ - حداقل تجهیزات مورد نیاز خط تولید انواع فرآورده های یخی

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده یخی خوراکی

مقدمه

به منظور نظارت بر واحدهای تولید کننده انواع فرآورده یخی و با توجه به حساسیت گروه مصرف کننده و مصرف روزافزون این نوع محصولات ضوابط و شرایط مندرج در بندهای زیر باید مد نظر قرار گیرد.

۱- هدف

هدف از تدوین این ضوابط ، تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های یخی خوراکی می باشد.

۲- دامنه کاربرد

این ضابطه در مورد واحدهای تولید کننده انواع فرآورده یخی کاربرد دارد .

۳- تعاریف

- فرآورده یخی

فرآورده ای است که از مخلوط آب و شیرین کننده و سایر مواد مندرج در آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۳۹۶۴ تهیه شده و بصورت منجمد به مصرف می رسد.

۴- شرایط خوب ساخت (عمومی)^۱

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 .

۵- شرایط خوب ساخت (اختصاصی)

منظور ضوابط بهداشتی است که اختصاصا برای محصولات مندرج در این ضابطه کاربرد دارد.

¹-Good Manufacturing practice (GMP)

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده یخی خوراکی

۵-۱- انبار مواد خشک

مواد خشک مورد استفاده در فرمولاسیون فرآورده یخی خوراکی از قبیل (شکر، پودر شیر خشک، اسیدهای مجاز خوراکی، پایدار کننده ها، رنگها و ...) باید در انبار مناسب، خشک و خنک و عاری از هر نوع عوامل آلوده کننده میکروبی و شیمیایی نگهداری شوند.

۵-۲- انبار اسانس

اسانس ها باید در محل خشک، خنک، دور از نور مستقیم و در دمای مندرج بر روی برچسب آنها نگهداری شوند، لازم است دمای محل نگهداری اسانس کنترل و ثبت شود.

۵-۳- انبار تخم مرغ و فرآورده های آن

تخم مرغ تازه در انبار سرد، تخم مرغ منجمد در سردخانه و پودر تخم مرغ در انبار خشک و خنک باید نگهداری شود.

۵-۴- انبار آبمیوه یا کنسانتره

با توجه به دستورالعمل درج شده در برچسب محصول و شرایط نگهداری اعلام شده توسط تولیدکننده انبار خنک، انبار سرد و یا سردخانه استفاده می شود.

۵-۵- انبار شیر پاستوریزه

شیر پاستوریزه باید در محل مناسب با دمای حداکثر ۴ درجه سلسیوس و با رعایت تاریخ مصرف نگهداری شود.

یادآوری

سایر فرآورده های شیر باید براساس ویژگیهای خاص خود و مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد های ملی مربوط نگهداری شوند.

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده یخی خوراکی

۶- تجهیزات خط تولید

محصول تولید شده ، باید با ویژگیهای محصول نهایی ذکرشده 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.

۶-۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع فرآورده های یخی

- مخزن مجهز به همزن جهت مخلوط کردن مواد اولیه (ازجنس مناسب جهت مناسب با مواد غذایی)
- فیلتر (صاف کردن)
- مخزن ذخیره قبل از پاستوریزاسیون (درصورت لزوم)
- پاستوریزاتور
- پرکن (Cold Filling , Hot Filling) و دربندی
- دوش آب سرد (جهت تمیز کردن ظروف آغشته به شربت و خشک کردن)
- خشک کردن (در بسته های تیوپی لازم است یک واحد خشک کن با هوای سرد در خط تولید تعبیه گردد تا پس از خشک شدن کامل محصول، بسته بندی نهایی انجام شود)
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- دستگاه بسته بندی در پوشش ثانویه بصورت جداگانه یا حداکثر ۲۰ عددی (با درج مشخصات لازم)
- دستگاه شیرینگ (در صورت نیاز)

تذکر

فروش ، عرضه و مصرف باید بصورت منجمد باشد.

یادآوری

استیل به کار برده شده در تجهیزات خط تولید باید مورد تایید مراجع ذیصلاح^۱ باشد.

^۱- مرجع ذیصلاح در حال حاضر سازمان ملی استاندارد ایران می باشد.

سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده یخی خوراکی

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.