

کد مدرک: F-D-062-1

تاریخ صدور: تیرماه ۱۳۹۲

تاریخ بازنگری: ۹۹/۰۷/۲۷



## سازمان غذا و دارو

### اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

این سند بدون پیوست ۶ صفحه می باشد

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

۱-هدف

هدف از تدوین این ضوابط تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی شامل الزامات زیرساخت تولید و کنترل سلامت فرآورده می باشد که با رویکرد ارزیابی ریسک تدوین شده است.

۲- 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.

۳- مسئولیت

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 دارو و مدیران نظارت در مناطق آزاد می باشد.

۴-شرح اجرا

۴-۱- 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 معاونت غذا و دارو وزارت بهداشت (www.fda.gov.ir))

۴-۲- شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۴-۲-۱- 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.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

#### ۴-۲-۲- 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 ۲۵ 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

#### ۴-۲-۳- فضاها و سالنها

- ۴-۲-۳-۱- 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، می بایست بخشهای دریافت، انبارش، حمل و نقل و دپو 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

#### ۴-۲-۳-۲- 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 (خلاء) و یا تزریق گاز باید به صورت جداگانه و مجهز به تجهیزات برش، توزین و بسته بندی خلاء و تزریق گاز در نظر گرفته شود.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

- سردخانه اختصاصی جهت نگهداری انواع محصول بسته بندی شده

**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.

۴-۲-۳- برگر گوشت

- سردخانه زیر صفر اختصاصی جهت نگهداری گوشت مطابق با بند ۵-۲-۱
- 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

۴-۲-۳- برگر ماهی

- سردخانه زیر صفر اختصاصی جهت نگهداری ماهی یا خمیر ماهی مطابق با بند ۵-۲-۱
- سالن رفع انجماد مجهز به امکانات مربوطه
- سالن آماده سازی
- اتاق فرمولاسیون و توزین
- سالن تولید 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

۴-۳- سیستم حمل و نقل

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

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

۴-۴- حدافل 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.

۴-۴-۱- حدافل تجهیزات مورد نیاز برای خط تولید کالباس و سوسیس

- میزهای کار از جنس مناسب، قابل شستشو، مقاوم به سایش و خوردگی
- ترولی وظروف مواد اولیه به تعداد کافی درسالن تولید
- آسیاب ( درصورت نیاز )
- چرخ گوشت یا گیوتین متناسب با گوشت منجمد
- بادر (خمیرگیر) (MDM) \*
- کاتر متناسب با ظرفیت تولید
- تامبلر و انژکتور(صرفا جهت تولید فرآورده های گوشتی عمل آوری شده پخته مانند ژامبون)
- فیلر ( پرکن) که تعداد آن متناسب با انواع محصول می باشد.
- اتاق پخت
- دستگاه یخ ساز
- واگن های حمل مواد اولیه که حتماً باید از جنس مناسب برای صنایع غذایی بوده و برای جک های کاتر و فیلر ساخته شده باشد ( به تعداد کافی )
- دستگاه کلیپس زنی
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- ژنراتور برق اضطراری
- جهت تولید محصولات نگهداری شده تحت خلاء یا گاز، دستگاههای اسلایسر، وکیوم ویا تزریق گاز الزامی می باشد.

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 ۱۳۹۶/۵/۱۵ در خصوص استفاده از خمیر مرغ در تولید سوسیس و کالباس می باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

۴-۴-۲- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای خط تولید برگر گوشت

- میزهای کار از جنس مناسب ، قابل شستشو، مقاوم به سایش و خوردگی
- چرخ گوشت یا گیوتین متناسب با گوشت منجمد
- همزن اتوماتیک
- دستگاه برگر زنی خودکار با وسایل وامکانات مناسب ( تمامی قسمتهای در تماس با ماده غذایی از جنس مناسب برای صنایع غذایی باشد)
- ظروف استیل ضد زنگ مخصوص آماده نمودن مواد اولیه
- وسایل لازم شامل ریل انتقال گوشت و قلاب جهت سالن قصابی
- چرخ انتقال با سینی های مخصوص از جنس مناسب برای صنایع غذایی
- دستگاه بسته بندی برگر
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- شرینگ یا کارتن گذاری

تذکر

- 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.

۴-۴-۳- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای خط تولید برگر ماهی

- میزهای کار از جنس مناسب ، قابل شستشو و مقاوم به سایش و خوردگی
- استخوان گیر ماهی
- ااره برقی
- مخلوط کن
- دستگاه برگرزنی
- نوار نقاله
- فیلتر روغن

کد مدرک: F-D-062-1  
تاریخ صدور: تیرماه ۱۳۹۲  
تاریخ بازنگری: ۹۹/۰۷/۲۷  
صفحه ۶ از ۶



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی

- ظروف استیل و ترولی استیل برای حمل مواد اولیه
- چرخ گوشت
- دستگاه بسته بندی
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- شرینگ یا کارتن گذاری

۴-۴-۴- حدافل تجهیزات مورد نیاز برای خط تولید برگر گیاهی

- میزهای کار از جنس مناسب، قابل شستشو و مقاوم به سایش و خوردگی
- چرخ گوشت
- همزن اتوماتیک
- دستگاه برگر زنی خودکار با وسایل و امکانات مناسب ( تمامی قسمت های در تماس باماده غذایی از جنس مناسب برای صنایع غذایی
- ظروف استیل ضد زنگ مخصوص آماده نمودن مواد اولیه
- چرخ انتقال با سینی های مخصوص از جنس استیل
- دستگاه بسته بندی برگر
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- شرینگ یا کارتن گذاری

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.

۵- حدافل 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.