

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده

انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

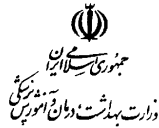
این سند بدون پیوست دارای ۲۱ برگ می باشد.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

۱-هدف

هدف از تدوین این ضوابط تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده و نیمه آماده مصرف می باشد.

۲-دامنه عملکرد

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، کنتل 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 ضوابط و الزامات برنامه های پیشینیزی (PRPs) نیز باید مد نظر قرار گیرد.

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 و دارو و مدیران نظارت در مناطق آزاد می باشد.

۴-تعاریف و اصطلاحات

- **انواع سالادها:** محصولی است که در فرمولاسیون آن از انواع سبزیها نظیر کاهو، کلم، ذرت، فلفل، خیار، گوجه فرنگی، هویج و نظایر آن، انواع گوشت و فرآورده های پخته آن، سیب زمینی، ماکارونی، تخم مرغ و مواد اختیاری از قبیل انواع سس ها، نمک، آلیمو، سرکه، ادویه به نسبت های مختلف تولید، بسته بندی و به صورت تازه، نیمه پخته و پخته عرضه گردد.

- منظور از انواع گوشت در این ضابطه، گوشت قرمز، ماکیان، آبزیان حلال گوشت(دارای مجوز از مراجع ذیصلاح) می باشد.

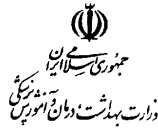
- **ناگت ها:** عبارت از انواع گوشت چرخ کرده و فرآوری شده که به اشکال مختلف شکل داده شده و با نمک، ادویه، آرد سوخاری، پوشیده و به صورت خام، نیمه پخته، نیمه سرخ یا پخته تهیه می شود. ناگت ها با توجه به تنوع اشکال در اندازه های مختلف ابتدا در بسته بندی های مجاز مواد غذایی و سپس در کارتن بسته بندی و به صورت منجمد عرضه می گردد.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۲ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

- محصولات ماریناد شده: این محصولات از انواع گوشت تهیه شده که پس از قطعه بندی با نمک، ادویه ها ، آرد سوخاری، آبلیمو و... عمل آوری شده و خام، نیمه سرخ یا پخته می شوند و به صورت منجمد عرضه می گردد.

- برگرهای آماده مصرف: عبارت از انواع گوشت چرخ و فرآوری شده و یا گیاهان خوراکی در اوزان مختلف که به اشکال مختلف قالب زده و به صورت خام تهیه شده ابتدا در بسته بندی مجاز مواد غذایی و بعد در کارتن بسته بندی و به صورت منجمد عرضه می گردد.

- سمبوسه، پیراشکی، اسپرینگ رول و محصولات مشابه: محصولی است که از پوشش خمیر و یا نان نیمه آماده بوده و می تواند از تلفیق خمیر با مغزی که محتوی سیب زمینی، انواع گوشت پخته و فرآورده های گوشتی پخته، سویا، پنیر پیتزا، سبزی و نمک تشکیل شده که به صورت خام، نیمه پخته، پخته یا سرخ شده تهیه و به صورت منجمد عرضه می گردد.

- پیتزا: نوعی غذای نیمه آماده می باشد که معمولاً از خمیر یا نان نیمه آماده بوده و روی آن پنیر پیتزا و مواد مختلف نظیر انواع گوشت پخته و فرآورده های گوشتی پخته، قارچ، سبزیجات معطر، زیتون، فلفل، فلفل سبز، رب گوجه فرنگی، سیر، پیاز، ادویه و ذرت تهیه می گردد و پس از بسته بندی به صورت منجمد نگهداری و عرضه کرده و در موقع مصرف آن را آماده می نماید.

- کوفته: محصولی است که از انواع گوشت چرخ شده ، پیاز، غلات، سیب زمینی، آرد سوخاری، سبزیجات، آلو، انواع مغزها، میوه های خشک، تخم مرغ، نمک و ادویه که بعد از آماده سازی و مخلوط کردن به اشکال مختلف به صورت خام یا پخته شده تهیه و به صورت منجمد بسته بندی می شود.

- کنتلت و شامی: کنتلت ها محصولاتی هستند که در فرمولاسیون آن انواع گوشت چرخ شده و سیب زمینی موجود بوده و می توان در آن از تخم مرغ، آرد غلات، آرد سوخاری، سبزیجات، نمک، ادویه اضافه نموده و سپس در اوزان و اشکال مختلف قالب زد و به صورت خام، سرخ و یا پخته شده و به صورت منجمد عرضه گردد.

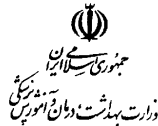
- شنیتسل: محصولاتی است که در فرمولاسیون آن یک قطعه گوشت بدون استخوان آبزیان یا ماکیان به همراه آرد سوخاری، تخم مرغ، پودر تخم مرغ، ادویه، نمک، آبلیمو و آب به کار رفته و بعد از عمل آوری به صورت خام، پخته و نیمه پخته تهیه و به صورت منجمد عرضه می گردد.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۳ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

- **فلفل:** محصولی است که در فرمولاسیون آن نخود و یا لپه بوده و می توان از انواع گوشت، سیب زمینی، تخم مرغ، پودر تخم مرغ، سیر، پیاز، سبزیجات معطر، ادویه و نظایر آن به نسبت های مشخص استفاده کرده و بعد از شکل دهی به صورت خام، نیمه سرخ و سرخ شده تهیه می گردد و پس از بسته بندی به صورت منجمد عرضه می گردد.

- **جوجه کباب، ماهی کباب و چنجه کباب:** این محصولات متشکل از قطعات تازه انواع گوشت بوده که پس از قطعه بندی می توانند با نمک، آبلیمو، آبلیمو، آبغوره، سبزیجات، زعفران، ادویه ها و میوه ها، روغن مایع مخلوط شده و به صورت تازه و یا منجمد عرضه می گردد.

- **کوکوها:** کوکوها محصولاتی هستند که در فرمولاسیون آن می توان از سیب زمینی، سبزی ها، سویا، انواع گوشت چرخ شده، آرد غلات، آرد سوخاری، نمک و ادویه به همراه تخم مرغ استفاده نموده و سپس در اوزان و اشکال مختلف قالب زده و به صورت خام، نیمه سرخ و یا پخته شده تهیه می شود.

- **سبزیجات خام و یا سرخ شده (مانند سبزیجات برگه ای):** محصولاتی هستند که در فرمولاسیون آنها از سبزیجات تازه مانند پیاز، قارچ و نظایر آن به همراه تخم مرغ، آرد غلات، آرد سوخاری، نمک و ادویه استفاده نمود و به صورت خام، نیمه پخته، پخته و یا سرخ شده تهیه و عرضه می گردد.

تذکره ۱

- 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 محصولات نهایی عبارت "تهیه شده از گوشت میگوی چرخ شده" درج گردد.

تذکره ۲- 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.

۵- شرح اجرا

۵-۱- **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) با کد F-D-070 برای

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۴ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی و آشامیدنی اجرا شود. (قابل دسترسی از طریق سایت سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت www.fda.gov.ir)

۵-۲- شریایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۵-۲-۱- 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 ضد عفونی 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.

۵-۲-۲- 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 پروتد کانتینرها در هنگام بارگیری، حمل و نقل و تحویل مکتوب شود و قابلیت نگهداری محصول در پروتد مورد نظر توسط تولید کننده تأیید گردد.
- 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 دیفراسست 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.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۵ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

- کانتینرهای سردخانه دار باید قبل از بارگیری به برودت مورد نظر (come up temperature) 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 خود روهای حمل غذاهای فوری ضمن تمیز و خنک بودن بایستی عاری از آفات و آلاینده هایی که به محصول صدمه می زند باشد.

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.

۵-۲-۳- 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 ... در آن به عمل آمده باشد.
- برای نگهداری کلیه مواد اولیه در انبار از پالت های فلزی و ضد زنگ 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.
- 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 ۵-۲-۳ جهت نگهداری کیسه های آرد تهیه گردد.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۶ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

۵-۲-۴- انبار نگهداری روغن

انبار روغن می بایست کاملاً از سایر انبارها جدا، و درجه حرارت آن بین 20°C تا 15°C 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 15°C تا 20°C درجه سانتیگراد مستقر گردیده باشد و در صورت عدم وجود محلی با درجه حرارت مذکور از ظروف استیل دو جداره دارای سردکن استفاده شود.

۵-۲-۵- انبار سبزیها

- این انبار جهت نگهداری سبزیهای مصرفی در نظر گرفته می شود و باید دمای این انبار 12°C - و رطوبت نسبی آن ۸۵ درصد باشد
- این انبار باید قابل شستشو و ضد عفونی 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 لازم است .

۵-۲-۶- 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 $4-7^{\circ}\text{C}$ و رطوبت نسبی ۶۰ درصد و نور بسیار کم توصیه می شود. برای نگهداری کوتاه مدت دمای $10-15^{\circ}\text{C}$ و رطوبت نسبی ۶۰ درصد توصیه می شود.
- کلیه گونی های سیب زمینی روی پالت های فلزی ضد زنگ 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.

۵-۲-۷- سردخانه ها

- سردخانه بالای صفر $0-4^{\circ}\text{C}$ جهت نگهداری دیفراست و یا یخ زدایی گوشت منجمد و یا نگهداری انواع گوشت قرمز، ماکیان و آبزیان تازه و مواد اولیه غیر گوشتی منجمد به صورت غیر همزمان

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۲۰ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

- سردخانه زیر صفر 18°C - 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 18°C - 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 مکان رفع انجماد برای انواع گوشت قرمز، ماکیان و آبزیان به صورت جداگانه و همزمان در دمای 4°C - صورت گیرد.
- سردخانه بالای صفر 4°C - 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 4°C - 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 18°C - باشد و از نوسانات برودتی حتماً جلوگیری شود.
- 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.
- 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 4°C درجه سانتی گراد نگهداری و عرضه می گردد.

۵-۲-۸- فضاها و سالن ها

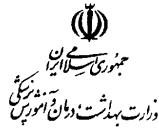
- ۵-۲-۸-۱- فضاها و سالن ها برای تولید و توزیع انواع ناگت ها ، برگرهای آماده مصرف و منجمد، گوشت مغزدار (کوردن بلو)، ماریناد و قطعات گوشت سوخاری
- سالن های دریافت انواع گوشت ترجیحاً به صورت مجزا با سرمای کنترل شده و یا در زمانهای مختلف بعد از شستشو

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۸ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

- سالن رفع انجماد و انتظار گوشت با دمای کنترل شده $0-4^{\circ}\text{C}$ مطابق بند ۵-۲-۷ جهت انواع گوشت قرمز، ماکیان یا آبزیان به صورت غیر همزمان پس از شستشو
 - سردخانه های زیر صفر 18°C - برای نگهداری مواد اولیه منجمد مطابق بند ۵-۲-۷
 - سالن قصابی برای انواع گوشت به صورت مجزا و دارای برودت 12°C -۸
 - سالن فرمولاسیون و آماده سازی خمیر مجزا و دارای برودت 14°C -۸
 - سالن اختلاط و عمل آوری گوشت مجزا و دارای برودت 14°C -۸
 - سالن تولید و فرآوری
 - سردخانه های زیر یا بالای صفر جهت نگهداری محصول نهایی با چیدمان مجزا متناسب با روش نگهداری آنها مطابق بند ۵-۲-۷
 - سالن تولید مجهز به سیستم هواساز (در صورت نیاز)
 - سالن سرد 4°C -0 و ایزوله شده نگهداری ضایعات خط تولید
 - محل دریافت و نگهداری محصولات برگشتی با دمای 18°C -
- ۵-۲-۸-۲- فضاهای و سالن ها برای تولید انواع کوفته ، کتلت و کوکو**
- محل دریافت مواد اولیه مجزا
 - سردخانه بالای صفر 4°C -0 جهت نگهداری مواد اولیه مطابق بند ۵-۲-۷
 - سردخانه های زیر صفر 18°C - جهت نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی مطابق بند ۵-۲-۷
 - سردخانه های زیر یا بالای صفر جهت نگهداری محصول نهایی با چیدمان مجزا متناسب با روش نگهداری آنها مطابق بند ۵-۲-۷
 - سالن رفع انجماد و انتظار گوشت مطابق بند ۵-۲-۷
 - سالن قصابی برای انواع گوشت به صورت مجزا و دارای برودت 12°C -۸
 - سالن فرمولاسیون مواد اولیه
 - سالن آماده سازی و شستشوی سبزیجات
 - سالن تولید مجهز به سیستم هواساز (در صورت نیاز)
 - سالن سرد 4°C -0 و ایزوله شده نگهداری ضایعات خط تولید
 - محل دریافت و نگهداری محصولات برگشتی با دمای 18°C - در صورت لزوم

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۹ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

۵-۲-۸-۳- فضاها و سالن ها برای تولید پیتزای منجمد

- محل دریافت مواد اولیه مجزا

- سردخانه بالای صفر جهت نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی مطابق بند ۵-۲-۷

- سردخانه های زیر صفر (18°C جهت نگهداری مواد اولیه مطابق بند ۵-۲-۷

- سالن رفع انجماد و انتظار گوشت مطابق بند ۵-۲-۷

- سالن آماده سازی و شستشوی سبزیجات

- سالن آماده سازی مواد اولیه

- سردخانه زیر صفر (18°C جهت نگهداری محصول مطابق بند ۵-۲-۷

- سالن تولید مجهز به سیستم هواساز (در صورت نیاز)

- محل دریافت و نگهداری محصولات برگشتی با دمای 18°C -در صورت لزوم

- سالن سرد $0-4^{\circ}\text{C}$ و ایزوله شده نگهداری ضایعات خط تولید

۵-۲-۸-۴- فضاها و سالن ها برای تولید سمبوسه، فلافل ، کوکو، پیراشکی، اسپرینگ رول و محصولات مشابه

- محل دریافت مواد اولیه مجزا

- سردخانه بالای صفر $0-4^{\circ}\text{C}$ جهت نگهداری مواد اولیه مطابق بند ۵-۲-۷

- سردخانه های زیر صفر (18°C جهت نگهداری مواد اولیه مطابق بند ۵-۲-۷ (در صورت تولید محصولات حاوی انواع گوشت)

- سالن رفع انجماد و انتظار گوشت مطابق بند ۵-۲-۷ (در صورت تولید محصولات حاوی انواع گوشت)

- سالن قصابی برای انواع گوشت به صورت مجزا و دارای برودت 12°C -۸

- سالن آماده سازی مواد اولیه

- سالن آماده سازی و شستشوی سبزیجات

- سردخانه های زیر یا بالای صفر جهت نگهداری محصول نهایی با چیدمان مجزا متناسب با روش نگهداری آنها مطابق بند ۵-۲-۷

- محل دریافت و نگهداری محصولات برگشتی با دمای 18°C -در صورت لزوم

- سالن تولید مجهز به سیستم هواساز (در صورت نیاز) و لامپ U.V

- سالن سرد $0-4^{\circ}\text{C}$ و ایزوله شده نگهداری ضایعات خط تولید

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۰ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

۵-۸-۲-۵- فضاها و سالن ها برای تولید جوجه کباب، ماهی کباب و چنجه کباب

- سالن های دریافت انواع گوشت ترجیحاً به صورت مجزا با سرمای کنترل شده و یا در زمان های مختلف بعد از شستشو
- سردخانه زیر صفر درجه برای نگهداری انواع گوشت قرمز، ماکیان یا آبزیان به صورت خام
- سردخانه بالای صفر جهت $0-4^{\circ}\text{C}$ دیفرانسیل و انجماد زدایی انواع گوشت قرمز، ماکیان یا آبزیان به صورت مجزا
- سالن قصابی برای انواع گوشت ها به صورت مجزا و دارای دمای حداکثر 10°C
- سالن فرمولاسیون
- سردخانه بالای صفر جهت اختلاط و عمل آوری گوشت
- سردخانه های زیر یا بالای صفر جهت نگهداری محصول نهایی با چیدمان مجزا متناسب با روش نگهداری آنها مطابق بند ۵-۲-۷
- سالن تولید مجهز به سیستم هواساز (در صورت نیاز)
- سالن سرد $0-4^{\circ}\text{C}$ و ایزوله شده نگهداری ضایعات خط تولید
- محل دریافت و نگهداری محصولات برگشتی با دمای 18°C (در صورت نیاز)

۵-۸-۲-۶- فضاها و سالن ها برای تولید انواع سالاد و سالاد الویه

- محل دریافت و نگهداری موقت مواد اولیه مجزا
- سردخانه بالای صفر جهت نگهداری مواد اولیه
- سردخانه زیر صفر (18°C جهت نگهداری گوشت مرغ و سایر مواد اولیه مطابق بند ۵-۲-۷)
- انبار نگهداری تخم مرغ (در صورت نیاز برای سالاد الویه)
- سالن آماده سازی تخم مرغ (در صورت نیاز برای سالاد الویه)
- سالن آماده سازی و شستشوی سیب زمینی (جهت سالاد الویه)
- سالن پخت سیب زمینی (جهت سالاد الویه)
- فضا جهت خنک کردن مواد پخته شده (در صورت نیاز برای سالاد الویه)
- سالن آماده سازی مواد اولیه
- سالن آماده سازی و شستشوی سبزی ها
- سالن دستگاه های قطعه بندی و خردکن
- سالن تولید مجهز به سیستم هواساز
- سردخانه بالای صفر جهت نگهداری محصول نهایی با چیدمان مجزا متناسب با روش نگهداری آنها مطابق بند ۵-۲-۷

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۱ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

- سالن سرد (0-4 °C) و ایزوله شده نگهداری ضایعات خط تولید
- محل دریافت و نگهداری محصولات برگشتی با دمای °C -18-

۵-۲-۸-۷- فضاهای و سالن ها برای تولید شنیتسل

- سالن های دریافت انواع گوشت ترجیحاً به صورت مجزا با سرمای کنترل شده و یا در زمان های مختلف بعد از شستشو
- سردخانه بالای صفر سالن سرد °C 0-4 جهت نگهداری مواد اولیه مطابق بند ۵-۲-۷
- سردخانه زیر صفر °C -18 جهت نگهداری مواد اولیه مطابق بند ۵-۲-۷
- سالن رفع انجماد و انتظار گوشت مطابق بند ۵-۲-۷
- سالن قصابی برای انواع گوشت ها به صورت مجزا و یا غیرهمزمان دارای دمای کنترل شده
- سالن آماده سازی مواد اولیه
- سردخانه های زیر یا بالای صفر جهت نگهداری محصول نهایی با چیدمان مجزا متناسب با روش نگهداری آنها مطابق بند ۵-۲-۷
- محل دریافت و نگهداری محصولات برگشتی با دمای °C -18 در صورت لزوم
- سالن سرد °C 0-4 و ایزوله شده نگهداری ضایعات خط تولید

یادآوری - درجه حرارت و رطوبت اتاقهای استخوان گیری و آماده سازی گوشت باید تحت کنترل باشد و به طور مناسب پائین °C ۱۰-۱۲ 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.

۶- 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.

۱-۶- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید محصولات ماریناد شده

- قطعه بندی گوشت و مرغ
- قطعه بندی ماهی با اره

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۲ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

- ترولی استیل حمل و نقل
- ماشین یخ ساز (در صورت وجود کاتر به این دستگاه نیاز است)
- ترازو
- بالابر
- ماساژور گوشت (در صورت نیاز)
- دستگاه پخت بدون حرارت مستقیم (در صورت داشتن محصولات پخته)
- دستگاه سرخ کن بدون حرارت مستقیم دارای فیلتر چرخان روغن، مخزن روغن اولیه و مخزن روغن ثانویه
- نوار نقاله خنک کننده
- تونل انجماد یا انجماد سریع
- دستگاه بسته بندی، در صورت عرضه بصورت تازه باید مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی و برچسب زن

یادآوری

این محصول 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 18°C -نگهداری و عرضه گردد.

۶-۲- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید و توزیع انواع ناگت ها ، برگه های آماده مصرف و منجمد، گوشت مغزدار (کوردن بلو)، ماریناد و قطعات گوشت قرمز سوخاری

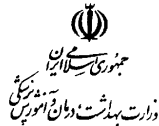
- قطعه بندی (بر حسب نوع گوشت)
- چرخ گوشت (چرخ کن اتوماتیک)
- ترازو
- ماساژور گوشت (در صورت نیاز)
- دستگاه مخلوط کن
- ترولی استیل حمل و نقل
- دستگاه فرم دهنده محصول
- آرد زنی اولیه (در صورت نیاز)
- ماشین لعاب زنی

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۳ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

- مخلوط کن سس
- ماشین پودر سوخاری پاش
- دستگاه سرخ کن بدون حرارت مستقیم دارای فیلتر چرخان، مخزن اولیه و ثانویه روغن
- سیستم پخت (هوای داغ) (در صورت عرضه محصول به صورت پخته)
- نوار نقاله خنک کننده دارای فن
- میز چرخان (در صورت نیاز)
- تونل انجماد یا انجماد سریع
- دستگاه بسته بندی، در صورت عرضه بصورت تازه باید مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی و برچسب زن

یادآوری

این محصول 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 $18C^{\circ}$ - نگهداری و عرضه گردد.

۳-۶- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید و توزیع سمبوسه ، پیراشکی، اسپرینگ رول و محصولات مشابه

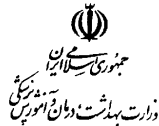
- * الک آرد
- * بالابر آرد
- * انبار یا سیلوی ذخیره آرد
- * ماردون (بالابر حلزونی) جهت انتقال آرد به میکسر
- * میکسر تهیه خمیر
- وان های استیل شستشو
- پوست کن سیب زمینی (در صورت نیاز)
- چرخ گوشت
- سبزی خرد کن (در صورت نیاز)
- خمیر پهن کن (در پیراشکی)
- دیگ پخت بدون حرارت مستقیم

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۴ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

- دستگاه سرخ کن (در صورت نیاز)
- ترولی حمل استیل
- نقاله استیل
- دستگاه تزریق
- تونل انجماد یا انجماد سریع
- دستگاه بسته بندی، در صورت عرضه بصورت تازه باید مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- * در صورت استفاده از نان نیاز به تجهیزات ستاره دار نمی باشد.

یادآوری

این محصول 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 18°C -نگهداری و عرضه گردد.

۴-۶- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع کوفته ، کتلت و کوکو

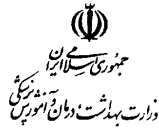
- قطعه بندی (برحسب نوع گوشت)
- پوست کن سیب زمینی (در صورت نیاز)
- سبزی خردکن (در صورت نیاز)
- چرخ گوشت
- مخلوط کن
- تسمه نقاله استیل
- دستگاه کوفته زن با کتلت زن
- دستگاه سرخ کن (در صورت نیاز)
- دستگاه پخت بدون حرارت مستقیم
- ترولی استیل
- تونل انجماد یا انجماد سریع
- دستگاه بسته بندی، در صورت عرضه بصورت تازه باید مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۵ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی

یادآوری

این محصول 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 18°C -نگهداری و عرضه گردد.

۵-۶- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید پیتزای منجمد

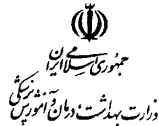
- همزن خمیر (در صورت نیاز)
- دستگاه چانه زن خمیر (در صورت نیاز)
- دستگاه پهن کن چانه (در صورت نیاز)
- دستگاه خمیر پهن کن (در صورت نیاز)
- اسلایسر (در صورت لزوم)
- ترازو
- میزاستنلس استیل جهت آماده سازی مواد اولیه
- میز استنلس استیل جهت آرایش پیتزا
- دستگاه شستشو و خرد کن سبزی
- نوار نقاله خودکار جهت تغذیه فرپخت (در صورت نیاز)
- ترولی و سینی استیل حمل پیتزا
- چرخ گوشت
- ظروف پخت پیتزا
- فرپخت نان پیتزا
- دستگاه سرخ کن جهت مواد اولیه (در صورت نیاز)
- تونل انجماد و یا انجماد سریع
- دستگاه بسته بندی
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۶ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

یادآوری - این محصول بعد از بسته بندی در ظروف با درجه غذایی به صورت سریع و یا تونل انجماد منجمد گردیده و سپس در بسته بندی ثانویه مناسب در دمای 18°C -نگهداری و عرضه گردد.

۶-۶- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع سالاد و سالاد الویه

- میز استنلس استیل جهت آماده سازی مواد اولیه
 - دستگاه شستشوی سیب زمینی
 - دستگاه پوست گیر
 - دستگاه خردکن سبزیجات
 - دستگاه خرد کن و قطعه بندی سیب زمینی
 - دستگاه پخت سیب زمینی
 - دستگاه خرد کن و قطعه بندی انواع گوشت (سوسیس و کالباس)
 - ماساژور گوشت (مجهز به دستگاه سردکن)
 - مخلوط کن از جنس استیل
 - ترولی حمل سینی های استیل
 - دستگاه پخت انواع گوشت
 - فیلتر (جهت سالاد الویه)
 - تونل خنک کننده (در صورت نیاز)
 - دستگاه بسته بندی مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.
 - دستگاه دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- یادآوری -** این محصول به صورت تازه با اتمسفر اصلاح شده بسته بندی و در دمای $4-0^{\circ}\text{C}$ نگهداری و عرضه گردد.

۶-۷- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید شنیتسل

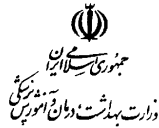
- وسایل کامل قصابی
- دستگاه قطعه بندی مرغ
- ماساژور گوشت (در صورت نیاز)
- دستگاه انژکتور (در صورت نیاز)

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۷ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

- دستگاه لعاب زنی
 - دستگاه آرد سوخاری زنی
 - دستگاه سرخ کن
 - دستگاه پخت با حرارت غیرمستقیم
 - ترولی انتقال
 - تونل انجماد و یا انجماد سریع
 - دستگاه بسته بندی، در صورت عرضه تازه باید مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.
 - دستگاه دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- یادآوری-** این محصول بعد از بسته بندی در ظروف با درجه غذایی به صورت سریع و یا تونل انجماد منجمد گردیده و سپس در بسته بندی ثانویه مناسب در دمای $18C^{\circ}$ -نگهداری و عرضه گردد.

۶-۸- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید فلافل

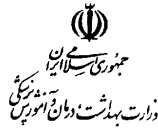
- میزهای سورتینگ و تمیز کردن مواد اولیه
- شستشوی غلات و حبوبات
- دستگاه شستشو و خردکن سبزیجات (در صورت نیاز)
- دستگاه آنزیم بری
- دستگاه آسیاب
- ترازو
- مخلوط کن استیل
- فیلر فلافل زنی
- دستگاه پخت بدون حرارت مستقیم
- دستگاه سرخ کن (بدون حرارت مستقیم) مجهز به مخزن روغن اولیه و ثانویه
- ترولی انتقال
- تونل انجماد یا انجماد سریع
- دستگاه سرخ کن دارای فیلتر چرخان روغن
- مخزن روغن اولیه و مخزن روغن ثانویه

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۸ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

- دستگاه بسته بندی، در صورت عرضه تازه باید مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی
- یادآوری** - این محصول بعد از بسته بندی در ظروف با درجه غذایی به صورت سریع ویا تونل انجماد منجمد گردیده و سپس در بسته بندی ثانویه مناسب در دمای 18°C -نگهداری و عرضه گردد.

۶-۹- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید جوجه کباب، ماهی کباب و چنجه کباب

- قصابی
- قطعه بندی مرغ (در صورت تولید محصول مرتبط)
- قطعه بندی گوشت قرمز (در صورت تولید محصول مرتبط)
- قطعه بندی ماهی با اره (در صورت تولید محصول مرتبط)
- ترازو
- ترولی استیل حمل و نقل
- ماساژور گوشت (در صورت نیاز)
- دستگاه انژکتور (در صورت نیاز)
- دستگاه سیخ زن (در صورت نیاز)
- تونل انجماد یا انجماد سریع
- دستگاه بسته بندی، در صورت عرضه بصورت تازه باید مجهز به گاز اتمسفر اصلاح شده MAP باشد.
- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی و برچسب زن

- یادآوری** - این محصول بعد از بسته بندی در ظروف با درجه غذایی به صورت سریع ویا تونل انجماد منجمد گردیده و سپس در بسته بندی ثانویه مناسب در دمای 18°C -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 تأمین گردد.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۱۹ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع غذاهای آماده مصرف و نیمه آماده

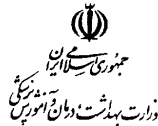
- در صورت عرضه محصولات به صورت تازه ، بسته بندی و عرضه باید مطابق تبصره مندرج در صفحه ۹ ضابطه انجام گیرد.
- در مورد کلیه محصولات اگر عرضه آنها به صورت سرخ شده باشد باید دستگاه سرخ کن ، مخزن روغن اولیه و ثانویه اضافه شود و در صورت اضافه کردن آرد دستگاه آردزن نیز الزامی است.
- مواد اولیه پروتئینی (انواع 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.
- تبصره- جهت آگاهی از ویژگیهای محصول به آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی موجود و در صورت عدم وجود استاندارد ملی ، به استانداردهای بین المللی معتبر مراجعه شود.

کد مدرک: F-D-059-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۲/۰۴

تاریخ بازنگری: -

صفحه ۲۰ از ۲۰



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

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

۷- پیوست

- نقاط کنترل و کنترل بحرانی که باید مورد توجه قرار گیرد.

- ۱- 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 و قفه 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 یک نقطه کنترلی است.
- ۲- افرادی که دارای زخمهای عفونی و یا عفونتهای پوستی باشند. ممکن است گوشت و محصولات گوشتی را با استفیلوکوک اورئوس کواگولاز مثبت آلوده کنند. افرادی که اسهال دارند یا ناقلین بدون علامتی که دارای میکرو ارگانیسمهای گاسترو آنتریت 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.
- 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 پالتهها به نحوی نگهداری شود که هوای کافی از بین پالتهها عبور کند.
- ۵- 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 اتوماتیک - ثبت شود و نتایج گزارش شده دائماً مورد پایش و ارزیابی قرار گیرد.