

کد مدرک: F-D-018-3

تاریخ صدور: ۱۳۸۶

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضوابط فنی و بهداشتی کارخانه های تولید کننده فرآورده های کنجدی

این سند بدون پیوست دارای ۴ برگ می باشد

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضوابط فنی و بهداشتی کارخانه های تولید کننده فرآورده های کنجیدی

۱-هدف

هدف از تدوین این ضابطه تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده فرآورده های کنجیدی با رویکرد ارزیابی ریسک می باشد.

۲-دامنه عملکرد

این ضابطه در مورد واحدهای تولید کننده فرآورده های کنجیدی کاربرد دارد.

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- انبارشکر و مواد اولیه

- انبار باید به طور مجزا و متناسب با ظرفیت تولید کارخانه احداث شود و فاصله آن با سالن تولید حفظ گردد.
- رطوبت نسبی باید متناسب با ماهیت مواد اولیه بوده و مجهز به وسیله اندازه گیری تغییرات رطوبت نسبی باشد.
- انبار باید مجهز به سیستم تهویه مناسب بوده و اقدامات لازم جهت جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان و... در آن به عمل آمده باشد.
- از سیستم های مناسب نظیر اولتراسونیک جهت دفع جوندگان و حشرات استفاده شود و در صورت استفاده از حشره کش الکتریکی علاوه بر داشتن حفاظ به گونه ای نصب شده باشد که حشرات از بین رفته، روی مواد انبار شده نریزند.
- برای نگهداری شکر در انبار باید از پالت (فلزی و ضد زنگ و یا پلاستیکی) استفاده گردد.
- چیدمان گونی های شکر در انبار باید به طور مرتب بوده و رعایت حداقل حداقل ۲۰ سانتی متر از سطح زمین، ۴۰ سانتی متر از دیوار و ۵۰ سانتی متر بین پالتهای ضروری است.

کد مدرک: F-D-018-3
تاریخ صدور: ۱۳۸۶
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹
صفحه ۲ از ۳



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضوابط فنی و بهداشتی کارخانه های تولید کننده فرآورده های کنجدی

- انتقال شکر و مواد اولیه به خط تولید:

حتی الامکان از سیستم سیلو و روش پنوماتیک جهت انتقال شکر به خط تولید استفاده شود در غیر اینصورت استفاده از نوار نقاله الزامی است. در هر مورد وجود سیستم فلزیاب در مسیر بایستی پیش بینی شود.

- انتقال سایر مواد اولیه:

شایسته است سایر مواد اولیه پودری ابتدا در یک محل مناسب براساس فرمولاسیون و به ازاء هر بچ تولید، توزین و در کیسه های مناسب دربسته بندی و سپس به جهت مصرف به خط تولید ارسال شود.

۴-۲-۲- انبار گلوکز

نگهداری گلوکز می بایست در مخازن از جنس مناسب برای صنایع غذایی، متناسب با ظرفیت تولید باشد و در مورد گلوکزهای بشکه ای تا زمان مصرف در شرایط مناسب نگهداری گردد.

چنانچه گلوکز در مخازن نگهداری می شود باید از جنس مناسب برای صنایع غذایی، بدون زاویه و گوشه بوده و محل های جوشها و اتصالات کاملاً صاف و صیقلی و دریچه های آن کاملاً بسته شود.

مخازن باید دارای زهکش باشند تا بعد از پروسه تمیز کردن به راحتی محلول تمیزکننده خارج شود و دارای خروجی هوا باشند. تا بخار را در صورت وجود، خارج نماید.

۴-۲-۳- انبار کنجد

نگهداری کنجد باید در جای خشک و خنک و دمای حدود 8° - 15° درجه سانتی گراد و رطوبت حدود ۶۰ درصد انجام گیرد تا از کپک و حشره زدن کنجد جلوگیری گردد.

۴-۲-۴- فضاها و سالنها

- سالن تولید و بسته بندی

- سالن پوست گیری کنجد

- اتاق فرمولاسیون و توزین

- آزمایشگاه میکروبی و شیمیایی و محیط کشت سازی

۵- حداقل الزامات تجهیزات خط تولید

محصول تولید شده مطابق با تکنولوژیهای روز دنیا، 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.

- بوجاری کنجد در صورت نیاز

کد مدرک: F-D-018-3
تاریخ صدور: ۱۳۸۶
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹
صفحه ۳ از ۳



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضوابط فنی و بهداشتی کارخانه های تولید کننده فرآورده های کنجی

- حوضچه های مخصوص خیس کردن کنجد متناسب با ظرفیت
 - حوضچه آب نمک (جهت جدا کردن پوست)
 - حوضچه های مخصوص شستشوی کنجد (جهت حذف نمک)
 - دستگاه سانتریفوژ جهت آبگیری
 - فریخت جهت رستینگ بدون حرارت مستقیم
 - انتقال کنجد به خنک کن
 - بوجاری کنجد
 - آسیاب
 - مخزن پخت شربت
 - مخازن همزن دار (دستگاه حلوا سازی)
 - ظروف اختلاط حلوا
 - دستگاه فرم دهنده
 - تونل خنک کننده حلوا
 - دستگاه برش حلوا
 - دستگاه بسته بندی حلوا
- صافی یا فیلتر جهت جداسازی الیاف و خرده های جامد چوبک از آب چوبک در صورتی که تهیه عصاره از ریشه چوبک در واحد تولیدی حلوا ارده انجام می شود.
- حرارت دیگ پخت می بایست به صورت غیر مستقیم باشد

۶- 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.