

سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی

کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده (شناسه بهداشتی کارگاهی)

با همکاری معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی فارس

این سند بدون پیوست دارای ۱۲ صفحه می باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

۱- هدف

هدف از تدوین این ضابطه تعیین حداقل ویژگیهای فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده می باشد.

۲- دامنه کاربرد

این ضابطه برای تاسیس و بهره برداری کارگاه های کوچک صرفاً تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده مشمول اخذ شناسه بهداشتی کارگاهی و استفاده کارشناسان اداره کل نظارت بر فرآورده های خوراکی و آشامیدنی و معاونت های غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی کاربرد دارد.

تبصره ۱- کارگاه های کوچک متقاضی در صورت احراز حداقل شرایط فنی و بهداشتی مندرج در این ضابطه صرفاً مجاز به تولید و عرضه محصولات تولیدی در محل واحد با مدت زمان ماندگاری کوتاه بوده و مطابق با تعهد نامه محضری که از متقاضی اخذ خواهد گردید در صورت مشاهده عرضه محصولات تولیدی در سایر مراکز و فروشگاه های عرضه کننده مواد غذایی تمامی مجوزهای بهداشتی صادره ابطال و نسبت به جمع آوری محصولات از سطح عرضه اقدام خواهد شد.

تبصره ۲- مسئول فنی واحدهای بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس می بایست به صورت تمام وقت در واحد تولیدی حضور داشته باشند.

تبصره ۳- کارگاه های کوچک مجاز به مصرف گوشت های قرمز و سفید جداسازی شده به روش مکانیکی (خمیر گوشت و مرغ) در فرمولاسیون محصولات نمی باشند.

۳- محوطه و اطراف کارگاه

- باید دارای حصارکشی با ارتفاع مناسب باشد، به گونه ای که مانع از ورود حیوانات به محوطه کارگاه شده و حتی المقدور مانع از اثرات سوء شرایط جوی نامساعد گردد.
- محوطه اطراف کارگاه باید عاری از مواد زائد، زباله، علفهای هرز و مواد غیر مفید دیگر باشد تا مانع از هجوم و لانه گزینی آفات و جوندگان شود.
- محل های عبور و مرور داخل محوطه کارگاه با پوشش مناسب مغروش شود.

تبصره - رعایت فاصله مراکز آلوده کننده تا کارگاه های فرآورده های غذایی باید مطابق با ضوابط و معیارهای استقرار مراکز پرورش دام و صنایع وابسته به دام جهت کارخانجات تولید و بسته بندی فرآورده خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باشد و مواردی که با ضابطه انطباق نداشته باشند با نظر معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و تصویب کمیته فنی آن دانشگاه تصمیم گیری گردد.

در صورتیکه کارگاه قبل از ابلاغ ضابطه آلاینده ها احداث شده و فاصله با مراکز آلوده کننده کمتر از فاصله تعیین شده باشد ایجاد تمهیداتی مانند نصب فیلتراسیون هوا، فشار مثبت در سالن ها، ساخت پاکرد در درهای ورودی و خروجی و پرده هوا و مسدود نمودن

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

درها و پنجره ها و تهویه های مشرف به واحد آلاینده به منظور جلوگیری از انتشار آلودگی ثانوی و نیز در نظر گرفتن دستورالعمل های اداره کل نظارت فرآورده های خوراکی و آشامیدنی که به کلیه دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور ارسال می گردد الزامی است.

۴- شرایط ساختمان

۴-۱- ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

ساختمان کارگاه تولیدی باید با اصول فنی، احداث و در آن کلیه امکانات بهداشتی لازم در نظر گرفته و همواره از نظر تغییرات تحت نظر باشد و به گونه ای بنا شده باشد که در آن :

- بخش های تمیز (Clean) و غیرتمیز (Unclean) از هم جدا باشند. به نحوی که از انتقال آلودگی ثانویه به مواد اولیه، درحال فرآوری و فرآورده نهایی جلوگیری شود و جریان یکطرفه کار در کارگاه رعایت گردد.
- در مقابل ورود و لانه گزینی آفات و جوندگان به طور موثری حفاظت شود.

۴-۱-۱- درها

- قابل شستشو بوده و جنس آنها از مواد مقاوم به رطوبت باشند.
- دارای سطوح صاف، غیر قابل نفوذ و مقاوم باشند.
- به اندازه کافی عریض بوده و محل های عبور و مرور بایستی لغزنده نبوده و قابل شستشو و ضد عفونی باشند.
- در مقابل ورودی های منتهی به سالن تولید حوضچه ضد عفونی ایجاد گردد.
- برای جلوگیری از ورود آفات و جوندگان به خوبی بسته شوند(ناحیه زیرین درها هم سطح با کف باشد). در قسمت هایی که با مواد اولیه، در حال فرآوری و بسته بندی ارتباط مستقیم دارند در صورت شیشه ای بودن حتی الامکان از شیشه ای با پایه پلیمری استفاده شود و یا توسط چسب ایمن سازی شده و در صورت باز و بسته شدن به محیط غیر تمیز (Unclean) تمهیدات لازم نظیر پرده باد، پرده نواری یا در دو مرحله ای و یا وجود فشار مثبت هوا در نظر گرفته شود و ترجیحاً درها به طور خودکار باز و بسته شوند.

۴-۱-۲- دیوارها

- صاف، بدون ترک و بدون خلل و فرج و قابل شستشو و ضد عفونی باشند.(حتی الامکان دارای رنگ روشن باشند)
- محلهای اتصال به دیوار همجوار، کف سالن فرآوری و تولید بدون زاویه باشند.
- غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت باشند.
- ارتفاع دیوار ها مناسب با نوع کار مربوطه بوده و جهت جلوگیری از لانه گزینی آفات و جوندگان از ساختن دیوارهای دو جداره اجتناب گردد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

۴-۱-۳- کف ها

- کف واحد تولیدی باید کاملاً مقاوم، بدون ترک، بدون درز و شکاف و غیر لغزنده و در صورت نیاز قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد و همچنین دارای شیب کافی به سمت مسیر فاضلاب باشد تا از تجمع آب در سطح کف واحد تولیدی جلوگیری شود.
- رنگ آن بهتر است از نوع روشن انتخاب شود.
- درمحل هایی که نگهداری و آماده سازی مواد خام با pH اسیدی و یا قلیایی انجام می گیرد، در ساختار کف از پوشش های مناسب و مقاوم به اسید و قلیا استفاده شود.
- پی ریزی کف سالن و انبارها باید به گونه ای باشد که تحمل فشار ناشی از سنگینی ماشین آلات و بار وارده بر آن را داشته باشند. کف ها می بایست دارای کف شوی مناسب (شتر گلو دار)، با پنجره های مشبک محافظ، باشند.

۴-۱-۴- سقف ها

- باید ارتفاع کافی داشته و جهت جلوگیری از ورود اجزاء خارجی یا هرگونه آلودگی عایق بندی شده و قابلیت تمیز کردن داشته باشد.
- در برابر نفوذ یا لانه گزینی آفات و جوندگان مقاوم بوده و مانع تجمع گرد و خاک و بخارات آب و رشد قارچها شود.
- در کارگاه هایی که از تانکهای رو باز برای فرمولاسیون و تهیه فرآورده استفاده می شود کلیه تجهیزات و تأسیسات یا سایر اجزای ساختمان زیر سقف کاذب جاسازی شوند و یا آنکه در قسمت بالای خط تولید از پوشش قابل شستشو و تمیز کردن استفاده شود.
- پوشش سقف باید به نحوی در نظر گرفته شود که در مقابل عوامل جوی پایدار باشد.
- فاصله و فضای باز بین دیوارها با سقف وجود نداشته باشد.

۴-۱-۵- پنجره ها

- کلیه پنجره ها باید دارای اندازه مناسب، قابل شستشو، نظافت و ضد زنگ بوده و به گونه ای طراحی شوند که از ورود و تجمع گرد و غبار و آلودگی به داخل سالن تولید ممانعت نمایند.
 - در قسمت هایی که با مواد اولیه، در حال فرآوری و بسته بندی ارتباط مستقیم دارند در صورت شیشه ای بودن حتی الامکان از شیشه ای با پایه پلیمری استفاده شود و یا توسط چسب ایمن سازی شوند. پنجره ها باید به موازات دیوارها و بدون رف باشند (شیب مناسب به طرف داخل) و فاصله آنها از کف حداقل یک متر باشد.
- تبصره - در مورد کارگاه های قدیمی اگر پنجره ها دارای رف باشند تا قبل از بازسازی لبه پنجره ها باید به طرف داخل شیب ۴۵ درجه داشته باشند تا از تجمع آب در زیر پایه پنجره و زنگ زدگی آن و همچنین تجمع مواد مختلف و آلودگی ها ممانعت گردد و نظافت آن آسان و ساده باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

- بهتر است که برای استفاده از نور طبیعی در سالن های تولید و انبارها، پنجره ها به صورت زیرسقفی ایجاد شوند و کلیه پنجره های داخل سالن های تولید و فرآوری بصورت ثابت (غیر قابل باز شدن) بوده و پنجره های موجود در سایر قسمت ها در صورت باز شو بودن باید مجهز به توری های باز شو ریز بافت و قابل شستشو و مقاوم باشند.

۴-۱-۶- پله ها

- قفسه های بالا برنده و سازه های کمکی همچون کلیه پله ها، سطوح شیب دار، سکوها، نردبانها و شیب های تند باید به گونه ای طراحی و نصب شده باشند که محل تجمع و انتشار آلودگی به سالن تولید نشوند و به راحتی قابل شستشو و تمیز کردن باشند.
- پله ها عاجدار و دارای حفاظ مناسب باشد.
- پله ها و پاگردها دارای نرده و حفاظ مناسب بوده و براحتی قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند.
- حداقل ارتفاع بین پله ها ۲۰-۱۷ و عرض آن ۳۰ سانتیمتر باشد.

۴-۱-۷- زهکشی کف کارگاه و کانالهای فاضلاب

- ظرفیت کانالهای فاضلاب باید مطابق با فاضلاب تولید شده باشند و در برابر آفات به خوبی محافظت شوند.
- دارای شیب مناسبی در حد ۱۰-۵ درجه بر خلاف جریان کار (از محل تمیز به محل آلوده) باشند.
- حتی المقدور از ساختن آبروهای عمیق به دلیل سخت تمیز کردن آنها باید اجتناب کرد.
- آب روها باید دارای دیواره های کناری صاف و عمودی بوده و محل اتصال دیواره به کف بدون زاویه باشد تا مقادیر کم آب نیز به راحتی جریان یافته و تمیز کردن آن نیز آسان تر باشد و در محلهایی که امکان جمع شدن پساب وجود دارد، از کف شوی مناسب (شتر گلودار) استفاده شود. در کارگاه هایی که در حین تولید از مواد اسیدی یا قلیایی استفاده می شود پساب ورودی به آبروها پس از مدتی موجب سوراخ شدن و نفوذ کردن به کف آبرو شده و شرایط بهداشتی نامطلوبی در زیر سیمان یا بتون ایجاد می کند لذا در این حالت که پساب اسیدی یا قلیایی وارد آبروها می شود باید کف آن مقاوم به اسید یا قلیا باشد.
- آب روها باید به سهولت تمیز و گندزدایی شوند. پوشش و محافظ روی آب روها باید از جنس مقاوم، مشبک و به گونه ای باشد تا برداشتن و حمل و نقل آن آسان باشند.
- در کلیه مجراهای خروجی زهکشی، تمهیداتی به منظور جلوگیری از ورود آفات به سالن تولید ایجاد نمود.
- مسیر زهکشی نباید از منطقه آلوده به منطقه پاکیزه جریان داشته باشد.

۴-۱-۸- سالن تولید

- فضای سالن تولید باید به نحوی باشد که چیدمان تجهیزات و تردد کارگران به راحتی انجام شود.
- فاصله لازم از دیوارها و درهای سالن تولید و فاصله تجهیزات تولید از یکدیگر به گونه ای باشد تا علاوه بر سهولت انجام کار، در صورت نیاز دستگاه ها به تعمیر، عملیات به آسانی انجام گیرد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

- برای مواد اولیه، مواد حد واسط یا اقلام بسته بندی مورد مصرف در جریان تولید و در کنار خط تولید فضای لازم پیش بینی شود.
- ۴-۲- شرایط و ویژگیهای انبارها و سردخانه ها (بالای صفر و زیر صفر)
- رعایت شرایط بهداشتی جهت حمل و نقل و ورود کلیه مواد اولیه مصرفی بویژه گوشت به درون کارگاه الزامی است.
- انبارهای مواد اولیه و بسته بندی و فرآورده نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده و متناسب با ظرفیت تولید در نظر گرفته شود.
- باید تمیز، خشک، خنک، منظم، عاری از آفات و جوندگان، آلودگی و ضایعات تولید و بسته بندی باشند.
- چیدمان کالا در انبار باید بر روی پالت (فلزسبک ضد زنگ و یا پلاستیکی) باشد و نحوه چیدن کالا در انبار مرتب بوده و بر روی پالت با ارتفاع حداقل ۱۰ سانتی متر از سطح زمین، ۲۰ سانتی متر فاصله از دیوارها و ۵۰ سانتی متر بین ردیفها چیده شوند. شرایط تقدم و تاخر در ورود و خروج مواد اولیه و فرآورده (FIFO) و (FEFO) در انبار رعایت گردد.
- دما و رطوبت انبار باید تحت کنترل بوده و به نحو مقتضی اندازه گیری و ثبت گردد.
- نظافت انبارها باید طبق برنامه مدون و بطور کامل انجام گیرد.
- کلیه فرآورده های موجود در انبار باید دارای برچسب و مشخصات کامل باشند.
- برای فرآورده ها و مواد اولیه ای که نیاز به شرایط خاص نگهداری دارند باید امکانات و فضای مناسب در نظر گرفته شود.
- عایق بندی سردخانه مناسب باشد.
- برای جلوگیری از ایجاد شبنم و فروریزی قطرات آب، تهویه مناسب برای سردخانه ها در نظر گرفته شود.
- انبارها باید مجهز به زنگ خطر، کپسول اطفاء حریق، سیستم های خودکار اطفاء حریق، دستگاه کالیبره کنترل و ثبت دما و رطوبت باشند.

۵- بخش های سرویس دهنده و تأسیسات

۵-۱- آب مصرفی

- آب مصرفی عمومی کارگاه و تأسیسات: باید از نظر سختی مورد تأیید بوده و با توجه به نوع کاربرد ویژگی خاص آن را داشته باشد.
- آب مصرفی قابل استفاده در سیستم تولید، شستشو و شرب: این نوع از آب مصرفی باید کاملاً جدا از سایر آبهای مصرفی در کارگاه بوده و سیستم های لوله کشی آن با رنگ متفاوت، جدا و مشخص شده باشد و آب توسط کارگاه به طور مستقیم مورد آزمایش قرار گیرد و تمامی مستندات آن نگهداری شود.
- آب مصرفی باید با آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی شماره ۱۰۵۳ (ویژگیهای شیمیایی) و ۱۰۱۱ (ویژگیهای میکروبی) مطابقت داشته باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

۵-۲- روشنایی

لامپها باید به طور مناسب در برابر شکستگی حفاظت شده و دارای حفاظ و قاب مناسب از جنس نشکن و قابل نظافت و تمیز کردن باشند و میزان روشنایی با توجه به نوع عملیات تولید در حد مطلوب تامین گردد.

۵-۳- تهویه

کلیه سالن ها، انبارها و سرویس های بهداشتی و کارگری باید دارای دستگاه های تهویه مناسب و وسایل گرمایش و سرمایش متناسب با حجم مکان های مذکور باشند و به نحوی تمیز گردند که مانع از آلودگی ثانویه گردند.

۵-۴- تخلیه زباله و ضایعات

- کارگاه تولیدی باید محلی برای خروج زباله داشته و یا از وسیله حمل (تریلی حمل زباله) استفاده نمایند تا روزانه زباله ها را به خارج از واحد در محل مورد نظر منتقل نمایند.
- نظافت و شستشو و گندزدایی مستمر محل های فوق الذکر الزامی است .
- مسئول و برنامه زمانی جمع آوری زباله، شستشو و گند زدایی ظروف نگهداری زباله باید مشخص باشد.
- ظروف زباله های تر و خشک باید جدا و اختصاصی باشند.

۶- شستشو، ضد عفونی و گندزدایی

- کلیه سطوح کف، دیوارها، درها، پنجره ها و سقف طبق برنامه تعریف شده شستشو و تمیز شوند.
- کلیه قسمتهای قابل شستشوی دستگاه ها، وسایل و تجهیزات و سطوح در تماس با مواد اولیه و یا در حال فرآوری تمیز شوند.
- مواد شیمیایی جهت شستشو، ضد عفونی و گند زدایی باید با قوانین ایمنی، بهداشت و محیط زیست مطابقت داشته و مورد تأیید سازمان ها و مقامات ذیصلاح باشند.
- کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده در سیستم شستشو و ضد عفونی (نظیر شیلنگ، جارو، تی و...) پس از خاتمه کار جمع آوری شده و در محل مناسب و شرایط مناسب نگهداری شوند.

۷- شرایط قسمتهای رفاهی

- جهت کارگران زن و مرد رختکن جداگانه و مجهز به کمد لباس در نظر گرفته شود.
- برای کارگران زن و مرد دستشویی و توالت مجزا به تعداد مورد نیاز در نظر گرفته شود.
- سرویس های بهداشتی باید مجهز به شیر آب گرم و سرد باشند.
- در ورودی محوطه توالت ها باید خودکار بوده و در برابر نفوذ آفات و جوندگان حفاظت شوند، وجود مخزن شستشو (فلاش تانک) ضروری است.
- در کنار دستشویی ها باید فرآورده شوینده و ضد عفونی کننده وجود داشته باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

- توالت ها باید در محلی باشند که آلودگی در محیط به حداقل برسد و نباید در آن ها به سمت سالن تولید و انبار ها باز شود.
- پنجره توالت ها مشرف به فضای آزاد و دارای توری باشد.
- توالت ها باید دارای هواکش مکانیکی متناسب با حجم آن و همچنین سطل زباله دردار پدالی باشند.

۸- اصول بهداشت فردی کارکنان

- کلیه کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند. در ضمن گذراندن دوره های اصول بهداشت فردی (GHP) برای آنها الزامی است.
- کلیه کارگران باید دارای لباس مناسب و تمیز به رنگ روشن و فاقد جیب باشند.
- کارگران قبل از ورود به سالن فرآوری باید دست های خود را شسته و ضدعفونی کنند. همچنین در محیط کار از ساعت، انگشتر و هر وسیله زینتی دیگر استفاده ننمایند.
- کلیه کارکنان، بهداشت و نظافت فردی را کاملاً رعایت نمایند. کارگرانی که در ارتباط مستقیم با فرآوری فرآورده می باشند باید از پیش بند، ماسک، دستکش (ترجیحاً یک بار مصرف) تمیز و بهداشتی و به رنگ روشن استفاده نمایند.
- خوردن و آشامیدن و کشیدن سیگار در کلیه محل هایی که مرتبط با قسمت های فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل و نگهداری می باشند ممنوع است.

۹- کنترل آفات و جوندگان

- حفظ و نگهداری مطلوب شرایط بهداشتی محل تولید، اجتناب از آلوده کردن و دفع فرآورده زائد در جلوگیری از هرگونه آلودگی بسیار اهمیت دارد.
- برنامه موثر و مداوم برای کنترل آفات و جوندگان در محل کارگاه باید تنظیم و بطور منظم به مورد اجرا گذارده شود.
- کارگاه و محیط اطراف باید بطور مداوم از نظر وجود آلودگی ناشی از آفات و جوندگان توسط افراد آموزش دیده و با برنامه ریزی مناسب مورد بازبینی قرار گیرد.
- در صورت وجود آلودگی، اقدامات ریشه کنی باید انجام پذیرد.
- تذکر - هر گونه عملیات ضد عفونی و مبارزه علیه آفات و جوندگان باید در مواقعی انجام گیرد که عملیات تولید خاتمه یافته است.
- از سموم باید فقط هنگامی که سایر روش های احتیاطی قابل اجرا نباشند استفاده گردد. پیش از استفاده از سموم باید مراقبت های لازم جهت محافظت کلیه فرآورده ها انجام شود و هر نوع ماده اولیه و در صورت امکان آن دسته از وسایلی که امکان انتقال آنها فراهم است، از انبارها و سالن ها خارج گردند و پس از کاربرد سموم و پیش از استفاده مجدد از وسایل، آنها کاملاً شستشو و گند زدایی گردند.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

- روش کنترل باید مستند شده و مسئول کنترل آن مشخص باشد و تمامی فرآورده های مصرفی (آفت کش ها) توسط مراجع ذیصلاح تایید شده باشند.
- نقشه مربوط به تله گذاری تهیه و در مکان های مختلف در معرض دید باشد.
- در صورتیکه برنامه کنترل آفات و جوندگان توسط بخش خصوصی انجام می شود باید تاییدیه های لازم جهت صلاحیت انجام کار اخذ گردد.

۱۰- آزمایشگاه

- آزمایشگاه باید در محلی بنا شود که به راحتی قابل دسترسی و در نزدیکترین فاصله به سالن تولید بوده و دارای بخش های مجزای فیزیکی، شیمیایی و میکروبی باشند و تجهیزات و مواد شیمیایی مورد نیاز در نظر گرفته شوند.
- آزمایشگاه باید تحت نظارت فرد متخصص یا مسئول فنی باشد.
- کف، سقف، دیوارها، درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم، صاف و قابل شستشو و نظافت باشند.
- کف و سطوح کار از جنس مناسب و مقاوم به اسید و باز باشند.
- نمونه برداری از مواد اولیه، در حال فرآوری و فرآورده نهایی باید در شرایط بهداشتی و برابر اصول نمونه برداری انجام شود.
- کلیه نتایج آزمایشگاهی باید به نحو متقضی ثبت و نگهداری گردد.
- آزمایشگاه باید مجهز به وسایل اطفاء حریق و جعبه کمک های اولیه باشد.

۱۱- شرایط بسته بندی و برچسب گذاری

کارگاه تولیدی باید ضمن رعایت کلیه مفاد ضابطه حداقل ضوابط برچسب گذاری اداره کل نظارت بر فرآورده های خوراکی و آشامیدنی موارد ذیل را در خصوص فرآورده نهایی رعایت نماید:

- مواد بسته بندی مورد استفاده از جنس مورد تأیید و مخصوص فرآورده های غذایی (Food Grade) باشد.
- درج حداکثر زمان ماندگاری جهت اینگونه فرآورده ها با توجه به شرایط تولید و ویژگی های اعلام شده حداکثر ۱۵ روز می باشد.
- کلیه موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون از جمله نام و نشانی واحد تولیدی، شماره پروانه تولید شناسه نظارت کارگاهی، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری در برچسب فرآورده مدنظر قرار گیرد.
- فرآورده در اوزان مورد تایید اداره کل نظارت بر فرآورده های خوراکی و آشامیدنی تولید و بسته بندی گردد.

۱۲- مستندات

هدف از تهیه و نگهداری مدارک و مستندات در یک کارگاه، مدون ساختن فعالیت های آن واحد و ایجاد روشی جهت طبقه بندی، نگهداری، ورود، توزیع و تغییر در مدارک فنی، مهندسی و مدارک برون سازمانی می باشد تا کلیه کنترل های لازم بر روی آنها انجام پذیرد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

این مدارک شامل کلیه مدارک مرتبط با فعالیت های کارگاه تولید و بسته بندی در زمینه کیفیت، ایمنی و بهداشت مواد غذایی و همچنین مدارک فنی و مهندسی مرتبط با فرآورده های، تجهیزات به شرح ذیل می باشد.

مدارک و مستندات و سوابق مربوط به:

- ارزیابی تامین کنندگان مواد اولیه
- انبارش (دریافت مواد اولیه و ارسال فرآورده نهایی)
- شستشو، ضدعفونی و گندزدایی
- کنترل آفات و جوندگان
- بهداشت فردی کارکنان
- آموزش
- کالیبراسیون
- کنترل و دفع زباله و ضایعات
- حمل و نقل (بخصوص زنجیره سرد)
- تعمیر و نگهداری
- کنترل فرآورده نامنتطبق
- قوانین، دستورالعمل، ضوابط و استاندارد های مرتبط با فرآوری و نگهداری

نکته: درمورد تهیه مستندات باید به موارد ذیل توجه شود:

- پیش از صدور از نظر کفایت به تصویب فرد مسئول رسیده باشند.
- بنا بر ضرورت مدارک بازنگری و به روز شوند.
- اطمینان حاصل شود که آخرین تغییرات و وضعیت تجدید نظر شده در دسترس است.
- یک نسخه از مدارک قابل اجرا درمکان های مورد استفاده در دسترس باشند.
- از استفاده ناخواسته از مدارک منسوخ پیشگیری شود.
- سوابق باید خوانا، به سهولت قابل شناسایی و قابل بازیابی باقی بمانند و یک روش اجرایی مدون به منظور تعیین کنترل های مورد نیاز برای شناسایی، بایگانی، حفاظت، بازیابی، نگهداری و تعیین تکلیف سوابق موجود باشد.

۱۳- حداقل فضاهای مورد نیاز

لیست حداقل فضاهای مورد نیاز برای تولید سوسیس و کالباس حرارت دیده در جدول زیر آمده است. شایان ذکر است حداقل ارتفاع بخش های مختلف مرتبط با تولید بایستی ۳ متر باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

عنوان فضاهای مورد نیاز	ملاحظات مهم فنی و بهداشتی
فروشگاه	مدخل ورودی به فروشگاه باید مجهز به پرده هوا بوده و از سایر قسمت های مرتبط با بخش تولید به طور کامل جداسازی شده باشد.
سالن تولید و بسته بندی	حداکثر ۵۰ درصد مساحت سالن را باید تجهیزات و ماشین آلات خط تولید اشغال نماید. مدخل ورودی به سالن باید دارای حوضچه ضد عفونی کفش باشد. وجود سیستم سرمایشی و تهویه مناسب برای کنترل درجه حرارت و جلوگیری از تجمع بخار در فضای سالن الزامی است.
انبار مواد اولیه پودری و ملزومات بسته بندی	برای نگهداری نمک، ادویه جات، سویا، نشاسته، گلوتن، آرد، افزودنی ها و ملزومات بسته بندی تجهیز انبار به دماسنج و سیستم سرمایشی مناسب برای کنترل و تامین درجه حرارت حداکثر ۲۵ درجه سانتی گراد در فصول گرم سال الزامی است.
انبار روغن یا مخازن نگهداری روغن	تجهیز انبار یا مخازن به دماسنج و سیستم سرمایشی مناسب برای کنترل و تامین درجه حرارت حداکثر ۲۰ درجه سانتی گراد در فصول گرم سال الزامی است.
سردخانه نگهداری مواد اولیه گیاهی*	برای نگهداری سیر، قارچ، زیتون، هویج، فلفل دلمه و سایر مواد گیاهی تازه و شسته شده
سردخانه زیر صفر نگهداری گوشت منجمد*	در صورت مصرف گوشت قرمز و مرغ به صورت منجمد در فرمولاسیون الزامی است.
سردخانه بالای صفر نگهداری گوشت قرمز تازه*	در صورت مصرف گوشت قرمز تازه در فرمولاسیون الزامی است.
سردخانه بالای صفر نگهداری گوشت مرغ تازه*	در صورت مصرف گوشت مرغ تازه در فرمولاسیون الزامی است.
اتاق سرد دیفراست و قصابی	تجهیز اتاق به دماسنج و سیستم سرمایشی مناسب برای کنترل و تامین درجه حرارت حداکثر ۱۲ درجه سانتیگراد الزامی است.
سردخانه نگهداری ضایعات قصابی*	در صورت مصرف لاشه گوشت در واحد تولیدی جهت نگهداری ضایعات قصابی الزامی است.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های کوچک تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده
(شناسه بهداشتی کارگاهی)

عنوان فضاهاى مورد نیاز	ملاحظات مهم فنى و بهداشتى
اتاق توزین و فرمولاسیون	
سردخانه نگهدارى مواد حدواسط*	
سردخانه بالای صفر نگهدارى محصول*	می تواند با بخش فروشگاه در یک فضای مشترک باشد.
اتاق پاکسازی و شستشو (لوازم و وسایل)	مواد ضدعفونی کننده و شوینده مصرفی می بایست مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
اتاق شستشو سبزیجات	مواد ضدعفونی کننده و شوینده مصرفی می بایست مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
حمام و سرویس بهداشتی	بایستی با فضای تولید ارتباط مستقیم نداشته باشد.
رختکن کارگران	بایستی مجهز به کمد دوطبقه برای هریک از کارگران باشد.
نمازخانه و اتاق استراحت کارگران	
آزمایشگاه شیمی و میکروبی	بخش میکروبی باید شامل سه بخش استریلیزاسیون، کشت و اینکوباسیون باشد.
سالن بسته بندی وکیوم	در صورت اسلایس و بسته بندی مجدد سوسیس و کالباس پس از پخت الزامی است. مدخل ورودی به سالن باید دارای در دومرحله ای، پرده هوا و حوضچه ضدعفونی کفش باشد.
انبار عمومی، قطعات و مواد شیمیایی	می تواند به صورت یک انبار مشترک با قفسه بندی و چیدمان مناسب باشد.

*توجه: در خصوص سردخانه های مندرج در جدول فوق، استفاده از یخچال و فریزر با ظرفیت مناسب برای نگهداری مجزای موارد یاد شده نیز قابل قبول خواهد بود.

تبصره ۱- سالن قصابی می بایست کاملاً منفک از سالن تولید باشد. (منظور از سالن قصابی، واحد استخوان گیری گوشت و مرغ می باشد).

تبصره ۲- فروش گوشت، مرغ و ماهی در اینگونه واحد ها اکیداً ممنوع می باشد.

۱۴- حداقل تجهیزات مورد نیاز

لیست تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع سوسیس و کالباس حرارت دیده بایستی مطابق حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع فرآورده های گوشتی (بازنگری سوم- تیر ماه ۱۳۹۲) با کد مدرک Fdop12072v3 باشد.