

کد مدرک: F-D-011-3
تاریخ صدور: ۱۳۸۶
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۱/۱۷



سازمان غذا و دارو اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضابطه فنی و بهداشتی واحدهای آماده سازی و بسته بندی
حبوبات و غلات

این سند بدون پیوست دارای ۵ برگ می باشد

تهیه کننده: تاریخ:	تایید کننده: تاریخ:	تصویب کننده: تاریخ:
-----------------------	------------------------	------------------------

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه فنی و بهداشتی واحدهای آماده سازی و بسته بندی حبوبات و غلات

۱-هدف

هدف از تدوین این ضابطه تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید، آماده سازی* و بسته بندی انواع حبوبات و غلات با رویکرد ارزیابی ریسک می باشد

۲-دامنه عملکرد

این ضابطه درمورد واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع حبوبات و غلات 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 پیشینیزی (PRPs) به منظور حصول اطمینان از رعایت الزامات کلی بهداشتی در کارخانه باید مطابق آخرین تجدید نظر ضوابط و الزامات برنامه های پیشینیزی (PRPs) برای 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))

۴-۲- شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

انبار مواد اولیه

به منظور نگهداری حبوبات و غلات ورودی به واحدهای آماده سازی و بسته بندی می بایست از انبارهای خشک با دمای زیر ۲۵ درجه سانتیگراد متناسب با ظرفیت واحد تولیدی استفاده گردد.

۵- حداقل الزامات خط تولید

محصول تولید شده مطابق با فناوری های 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.

* منظور از آماده سازی حبوبات، بوجاری و تمیز کردن می باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه فنی و بهداشتی واحدهای آماده سازی و بسته بندی حبوبات و غلات

۵-۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای آماده سازی و بسته بندی انواع حبوبات

- دستگاه بوجاری (مجهز به فلز یاب و سیستم مکش، شنگیر و درجه بندی)

یادآوری ۱

در صورتیکه حبوبات بصورت بوجاری شده تهیه و بسته بندی گردد پیامد ناشی از بروز هرگونه مشکل برعهده واحد بسته بندی می باشد.

- ظروف حمل و نقل چرخ دار از جنس مناسب برای مواد غذایی

- قیف تغذیه مجهز به ویبراتور

- نوار نقاله (میز بازرسی)

- دستگاه پولیش زنی (در صورت نیاز برای لوبیا و ماش) - نوع پولیش باید از نوع غذایی و دارای مجوزهای بهداشتی باشد.

- دستگاه بسته بندی خودکار (ترجیحاً)

- دستگاه چاپگر

تذکر

عملیات ضد عفونی (فومیگاسیون) حبوبات می بایست مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۳۶ (آیین کار ضد عفونی خشکبار و حبوبات) تحت نظارت مسئول فنی صورت گیرد لوازم کار و احتیاط های لازم هنگام کار با هر یک از فومیگاسیونهای مجاز در این آیین کار ذکر گردیده است. توصیه می شود فومیگاسیون در محل جداگانه ای انجام شود و مستندات و دستورالعمل، روش های اجرایی و چک لیست در هر زمان در دسترس باشد.

۵-۲- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای آماده سازی و بسته بندی گندم و جو پوست کنده

- سیلو مجهز به سیستم گردش هوا - در صورت نبودن سیلو شرایط خوب انبارداری (GSP) باید تحت نظارت مسئول فنی رعایت شود.

- باسکول

- بالابر (الواتور)

- دستگاه بوجاری (مجهز به شن گیر، و آهن ربا)

- سیکلون

- سیاهدانه گیر و جدا کننده تخم علف های هرز و دانه های کوچکتر از گندم

- پوست گیر (جدا سازی پوست جو یا گندم)

- دستگاه فلزیاب

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه فنی و بهداشتی واحدهای آماده سازی و بسته بندی حبوبات و غلات

- دستگاه بسته بندی خود کار

- دستگاه چاپگر

۵-۳- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای آماده سازی پرک غلات

- تجهیزات پرک

- بوجاری کامل

- شستشو

- پخت (با بخار)

- خشک کردن

- پرک کردن

- خشک کردن نهایی

-دستگاه فلزیاب

- بسته بندی خودکار یا نیمه خودکار

۵-۴- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای بلغور غلات

- تجهیزات بلغور

- بوجاری کامل

- والس یا خرد کننده

- الک

- جدا کننده مغز از پوست دانه

-دستگاه فلزیاب

- بسته بندی خودکار یا نیمه خودکار

۵-۵- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای آماده سازی و بسته بندی برنج

- سیلو مجهز به سیستم گردش هوا - در صورت نبودن سیلو رعایت شرایط خوب انبار داری (GSP) ضروری است.

- الواتور (در صورت نیاز)

- بوجاری (مجهز به شن گیر و آهن ربا) در صورت نیاز

- الک برنج

-دستگاه فلزیاب

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه فنی و بهداشتی واحدهای آماده سازی و بسته بندی حبوبات و غلات

- دستگاه بسته بندی خودکار (ترجیحا)

- چاپگر

یاد آوری ۱

در صورت استفاده واحد از برنج شالیکوبی شده جهت بسته بندی تجهیزات شالیکوبی مورد نیاز نمی باشد.

یاد آوری ۲

- چنانچه شالیکوبی در واحد بسته بندی انجام می شود باید دارای تجهیزات ذیل باشد:

- پیش بوجاری

- بوجاری

- درجه بندی

- پوست کنی

- جدا سازی پوست

- جداسازی برنج از شلتوک

- جدا سازی دانه های نارس

- سفید کنی و صیقل دهی

- درجه بندی برنج و دانه های شکسته آن

- براق سازی

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.