

کد مدرک: F-D-021-3

تاریخ صدور: ۱۳۸۶

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹



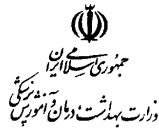
سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

این سند بدون پیوست دارای ۴ برگ می باشد.

کد مدرک: F-D-021-3
تاریخ صدور: ۱۳۸۶
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹
صفحه ۱ از ۳



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

۱-هدف

هدف از تدوین این ضوابط ، تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع تافی و آبنبات با رویکرد ارزیابی ریسک می باشد.

۲-دامنه عملکرد

این ضوابط در مورد واحدهای تولید کننده انواع تافی و آبنبات 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 و 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

۴-۲-۱- انبار شکر و مواد افزودنی

- 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.
- برای نگهداری شکر در انبار باید از پالت (فلزی و ضد زنگ و یا پلاستیکی) استفاده گردد. روش چیدن گونی ها ی شکر در انبار باید به طور مرتب بوده و رعایت حداقل ۵۰ سانتی متر فاصله از دیوارها و ۶۰ سانتی متر بین ردیفهای بسته بندی شکر ضروری است.
- * سیلوی شکر مجهز به پمپ هوا جهت انتقال شکر به خط تولید پس از عبور از میدان مغناطیسی (آهن ربا) باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

۴-۲-۲- انبار نگهداری روغن

روغن در شرایط مناسب از نظر میزان نور و درجه حرارت نگهداری شود.

۴-۲-۳- انبار نگهداری گلوکز مایع

نگهداری گلوکز مایع می بایست در مخازن از جنس مناسب جهت تماس با مواد غذایی استیل ضد زنگ متناسب با ظرفیت تولید بوده و در مورد گلوکز های بشکه ای تا زمان مصرف در شرایط مناسب نگهداری گردد.

۴-۲-۴- انبار نگهداری سایر مواد اولیه

شیر خشک در ظروف بسته بندی مناسب و در دما و رطوبت متناسب با فرآورده نگهداری شود. جهت نگهداری سایر مواد اولیه از جمله فرآورده های کاکائویی، کنسانتره، اسانس، آب میوه و ... (در صورت مصرف) از انبار سرد با دما و رطوبت متناسب برای نگهداری مواد اولیه استفاده شود.

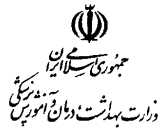
۴-۳- حداقل الزامات تجهیزات خط تولید

۴-۳-۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید تافی

- تانکر گلوکز مایع و پمپ انتقال گلوکز به محل تولید
- مخازن شیر کندانه، روغن نباتی، اسانس، رنگ، لستین و..
- آسیاب شکر با میدان مغناطیسی (آهن ربا)
- ترازو جهت توزین مواد اولیه
- دیگ دو جداره (با سیستم بخار یا برقی) جهت تهیه شربت
- تانک ذخیره شربت
- دیگ پخت تافی مجهز به همزن و ترمومتر
- نوار یا میز خنک کننده تافی^۱*
- دستگاه جهت کشیدن و پوک کردن تافی (pulling)*
- قالب زن تافی*
- دستگاه فرم دهنده، سایز دهنده و برش
- دستگاه بسته بندی
- چاپگر

^۱ * در صورتیکه سیستم از نوع تزریقی باشد پس از پخت تافی، قالبهای مخصوص، دستگاه تزریق و خنک کن (بخچال) لازم می باشد.

کد مدرک: F-D-021-3
تاریخ صدور: ۱۳۸۶
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹
صفحه ۳ از ۳



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

- ۲-۳-۴- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید آبنبات
- مخزن گلوکز مایع با پمپ انتقال دهنده گلوکز به خط تولید
 - دستگاه توزین مواد اولیه
 - دیگ دوجداره (با سیستم بخار یا برقی) جهت تهیه شربت
 - تانک ذخیره شربت
 - مخازن اسانس ، رنگ و ..
 - دیگ پخت با خلاء جهت تغلیظ و تشکیل خمیر
 - نواریا میز خنک کننده خمیر آبنبات *
 - دستگاه عمل آورنده خمیر آبنبات *
 - دستگاه فرم دهنده و انتقال خمیر با قالب زنی *
 - دستگاه قالب زنی آبنبات *
 - دستگاه پخت مغز آبنبات (جهت آبنبات مغزدار)
 - دستگاه تزریق مغز آبنبات داخل آبنبات (جهت آبنبات مغزدار)
 - تونل سرد کن آبنبات
 - دستگاه بسته بندی
- یاد آوری:

قسمت های در تماس با ماده غذایی باید از نوع ایمن و به ویژه از نوع استیل های زنگ نزن ۳۰۴ (برای بخش ها با خوردگی کمتر) و ۳۱۶ (برای محیط های خورنده تر باشد) " می باشد.

۵- 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.

^۲ * در صورتیکه سیستم تزریقی است پس از پخت آبنبات دستگاه تزریق ، قالبهای مخصوص و تونل سردکن لازم می باشد.
تذکر: شکر می بایست قبل از اضافه شدن به محصول جهت جداسازی براده های آهن احتمالی، از میدان مغناطیسی (آهن ربا) عبور نماید.