

کد مدرک: F-D-005-1

تاریخ صدور: ۱۳۸۴

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۲/۰۷/۰۳



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضابطه بهداشتی پایانه های ضبط و فرآوری پسته

این سند بدون پیوست دارای ۴ صفحه می باشد.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه بهداشتی پایانه های ضبط و فرآوری پسته

۱- هدف

هدف از تدوین این ضابطه، تعیین حداقل شرایط بهداشتی پایانه ضبط و فرآوری پسته به منظور اخذ پروانه های بهداشتی می باشد. این پایانه ها ابتدا باید دارای مجوز فعالیت از وزارت صنعت معدن و تجارت، وزارت جهاد کشاورزی یا سایر ارگان های ذیربط باشند و پس از آن پروانه های بهداشتی را از اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و یا معاونت های غذا و دارو تفویض اختیار شده اخذ نمایند.

۲- دامنه عملکرد

این ضابطه شامل کلیه پایانه های ضبط و فرآوری پسته بوده، که محصول نهایی آن پسته خشک خام فله می باشد.

۳- مسئولیت

مسئولیت اجرایی این دستورالعمل بر عهده اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و معاونت های غذا و دارو دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی و مدیریت غذا و دارو مناطق آزاد تجاری، صنعتی و ناظر بر حسن اجرای آن مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و معاونین غذا و دارو دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و درمانی و مدیران غذا و دارو مناطق آزاد تجاری، صنعتی تفویض اختیار شده می باشند.

۴- تعاریف

۴-۱- پایانه ضبط و فرآوری پسته

مکانی است که پس از دریافت مجوز اولیه از مراجع ذیصلاح (ذکر شده در بند ۱)، پسته تر چیده شده از باغات را در کوتاه ترین زمان ممکن دریافت، فرآوری و بسته بندی می نماید. این مکان به اختصار در این ضابطه، پایانه نامیده می شود.

۴-۲- فرآوری

به کلیه عملیاتی که بر روی پسته برداشت شده از درخت تا مرحله بسته بندی پسته خشک خام فله شامل خوشه گیری، پوست گیری، سورتینگ (حوض تر یا حوض خشک)، شستشو، نم گیری، گوگیری، خشک کردن (رطوبت بیشینه ۵ درصد)، درجه بندی و بسته بندی انجام می گیرد، گفته می شود.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه بهداشتی پایانه های ضبط و فرآوری پسته

تبصره - خندان نمودن، برشته کردن، مغز کردن، پوست گیری مغز، خلال کردن، پودر کردن، روغن گیری و نظایر آن مشمول این ضابطه نمی باشد و در صورتیکه در محل پایانه ضبط و فرآوری پسته و یا واحد مستقل دیگری انجام شود، مشمول ضوابط جداگانه دیگری است.

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 پایانه ضبط و فرآوری پسته پس از مرحله خشک کردن، باید مطابق با آخرین تجدید نظر ضوابط و الزامات برنامه های پیشنیازی (PRPs) برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی و آشامیدنی/ حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول شناسه نظارت کارگاهی، باشد. ضوابط فوق در سایت سازمان غذا و دارو به نشانی (www.fda.gov.ir) قابل دسترسی می باشند.

۵-۲- شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

۵-۲-۱- حداقل الزامات انتقال پسته و انجام عملیات

- با توجه به اهمیت شرایط انتقال پسته به پایانه، ضروری است که به موارد زیر توجه گردد:
- بهتر است برداشت محصول در ساعات اولیه روز انجام و امکان نگهداری آن در سایه تا زمان انتقال از باغ فراهم شود.
 - برای انتقال پسته به پایانه، سعی شود از انباشته شدن محصول برداشت شده، به صورت توده در مدت زمان طولانی (حداکثر ۳ ساعت) خودداری گردد، چرا که این امر موجب افزایش دما و رطوبت شده و شرایط را برای رشد قارچ در توده فراهم می نماید، بنابراین ضرورت دارد محصول چیده شده متناسب با مقدار آن از طریق جعبه، سبد، تریلر مشبک و ... به پایانه حمل گردد.
 - حمل پسته تر در حداقل زمان ممکن از باغ به پایانه (حداکثر ۲ ساعت)
 - انجام عملیات فرآوری بر روی پسته تر در پایانه، در کمترین زمان ممکن (حداکثر ۳ ساعت)

۵-۲-۲- حداقل الزامات زیر ساخت

- به منظور حصول اطمینان از رعایت الزامات بهداشتی در پایانه ضبط و فرآوری پسته، لازم است نکات زیر رعایت گردد:
- محصور بودن محوطه پایانه
 - مسقف بودن بخش های فرآوری
 - عدم استفاده مجدد از پساب خروجی شستشو و سورتینگ (سیرکولاسیون)
 - هدایت پساب به سپتیک توسط آبراه یا کانال بر خلاف جریان فرآوری
 - خروج ضایعات حاصل از مراحل فرآوری به صورت روزانه (پوست پسته ها و فاضلاب خارج شده از ماشین های پوست کن هرچه سریع تر به خارج از پایانه منتقل شود، تا از آلودگی های مختلف قارچی و میکروبی جلوگیری به عمل آید).

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه بهداشتی پایانه های ضبط و فرآوری پسته

- وجود جنس مقاوم با قابلیت تمیز کردن، بدون درز و ترک خوردگی و شیب مناسب به سمت خروجی فاضلاب برای کف میدان آفتابی
- اختصاص مسیر تردد مناسب در میدان آفتابی
- متناسب بودن ظرفیت میدان آفتابی با حجم فعالیت پایانه
- پخش کردن تک لایه پسته در میدان آفتابی
- عدم تردد افراد متفرقه در میدان آفتابی به استثناء پرسنل مسئول جابجایی پسته و استفاده از کفش اختصاصی با رنگ متفاوت از سایر کفش ها
- عدم استقرار محل میدان آفتابی در مسیر گرد و غبار و حتی الامکان بادهای موسمی (در مواقع بارندگی از خیس شدن محصول جلوگیری شود)
- شستن و ضد عفونی کردن کفش های اختصاصی میدان آفتابی بصورت روزانه
- استفاده از ابزار اختصاصی متعلق به میدان آفتابی در جمع آوری پسته در میدان
- حصول اطمینان از رسیدن میزان رطوبت محصول به بیشینه ۵ درصد با توقف محصول در میدان آفتابی به مدت کافی
- محل انبارش موقت پسته باید، خشک، خنک، غیرقابل نفوذ به آفات و حشرات باشد.
- در صورت نیاز به گند زدایی انبار، این کار باید قبل از انبارش محصول صورت پذیرد و به نحوه کاربرد صحیح گندزدای مورد استفاده توجه گردد.

۵-۲-۳- حداقل الزامات تجهیزات خط تولید

- خوشه گیر (در صورت نیاز)
- پوست گیر
- حوض مکانیکی تر یا خشک
- تجهیزات شستشو
- نم گیر
- گوگیر
- خشک کن (دستگاهی / میدان آفتابی)
- نوار بازرسی
- تجهیزات درجه بندی (مانند غربال)
- محل انبارش موقت پسته خشک مجهز به سیستم هوادهی (در صورت نیاز)

کد مدرک: F-D-005-1
تاریخ صدور: ۱۳۸۴
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۲/۰۷/۰۳
صفحه ۴ از ۴



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
ضابطه بهداشتی پایانه های ضبط و فرآوری پسته

- تجهیزات بسته بندی

۵-۲-۴- حداقل الزامات کنترل کیفیت آزمایشگاهی

- پایانه باید قادر به انجام آزمون رطوبت باشد.
- انجام آزمون های میکروبی و مایکوتوکسین ها، حداقل ۲ بار در فصل برداشت الزامی است.
- انجام آزمون میزان باقیمانده آفت کش ها، حداقل یک بار در فصل برداشت الزامی است.
- در صورت عدم توانایی انجام آزمون ها در واحد (به جز رطوبت)، عقد قرارداد با یکی از آزمایشگاه های معتبر و مورد تایید سازمان غذا و دارو الزامی است.
- سوابق آزمون ها باید ثبت و نگهداری گردد.

سازمان غذا و دارو