

دستور العمل نظارت بر تولید کنسرو گوشت

الف) شرایط اولیه

- ۱- کارخانه تولید کنسرو گوشت باید دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنعت معدن تجارت، پروانه بهداشتی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو و پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری از سازمان ملی استاندارد با تاریخ معتبر باشد.
- ۲- کارخانه تولید کنسرو باید دارای یک نفر مسئول فنی بهداشتی با مدرک حداقل لیسانس صنایع غذایی باشد.
- ۳- کلیه سالنها و نیز تجهیزات خط تولید کارخانه باید مورد تایید اداره کل کنترل کیفی شرکت باشد.

نکته: هر خط تولید کنسرو گوشت باید دارای تجهیزات کافی به شرح ذیل باشد:

- ۱- دیگ پخت با بخار ۲- دستگاه پرکن ۳- دستگاه بخار زن ۴- دستگاه روغن زن ۵- دستگاه نمک زن ۶- دستگاه درب زن ۷- تونل اگراست
- ۸- دستگاه شستشوی قوطی - ۹- اتو کلاو - ۱۰- سبدهای حمل قوطی به داخل اتو کلاو ۱۱- راکر مجهز به سینی های مشبک (جهت انتقال قطعات گوشت به داخل دیگ پخت) ۱۲- ظروف استیل مخصوص نگهداری گوشت پخته و ضایعات گیری شده به تعداد کافی

- ۴- کارخانه تولید کنسرو باید دارای سردخانه مناسب جهت نگهداری گوشت منجمد (قبل از ورود به چرخه تولید) با تامین برودت حداقل ۱۸- درجه سانتیگراد باشد.

نکته: در سالن نگهداری گوشت فقط باید گوشت منجمد با رعایت اصول صحیح چیدمان (استفاده از باکس پالت) نگهداری شود.

- ۵- کارخانه تولید کنسرو باید دارای انبار قرنطینه با فضای کافی و متناسب با ظرفیت تولید باشد.

- نکته:** کنسرو تولید شده باید به مدت ۲ هفته بر روی پالت در انبار قرنطینه نگهداری و پس از تایید ناظر کنترل کیفی بارگیری شود.
- ۶- کارخانه تولید کنسرو باید دارای آزمایشگاه مناسب (جهت انجام آزمایشات ضروری مربوط به مواد اولیه و محصول نهایی) باشد.
 - ۷- همه سالنهای کارخانه باید دارای فضای کافی متناسب با ظرفیت تولید باشد.
 - ۸- همه سالنها باید دارای نور و سیستم تهویه مناسب باشد.

ب) ویژگیهای مواد اولیه

- ۹- گوشت منجمد مصرفی برای تهیه کنسرو گوشت صرفاً باید از محمولات گوشت منجمد تحویلی شرکت پشتیبانی امور دام باشد.
- ۱۰- گوشت منجمد قابل استفاده در کنسرو گوشت باید عاری از ضایعات باشد.
- ۱۱- گوشت منجمد قابل استفاده در کنسرو گوشت فقط شامل قطعات ران، سردست و گردن می باشد.
- ۱۲- روغن مصرفی باید روغن تصفیه شده آفتابگردان و یا سویا مطابق با آخرین ویرایش استاندارد ملی ایران به شماره های ۱۳۰۰ و ۲۳۹۲ باشد.
- ۱۳- نمک مصرفی باید نمک خوراکی تصفیه شده مطابق با آخرین ویرایش استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶ باشد.
- ۱۴- ادویه مصرفی باید دارای ویژگی های بهداشتی و میکروبیولوژی دقیقاً مطابق با آخرین ویرایش استاندارد ملی ایران به شماره ۳۶۷۷ باشد.

نکته: در صورت استفاده از هر ماده افزودنی دیگر نظیر رب گوجه فرنگی، آبلیمو، سیر و پیاز باید این مواد دارای ویژگی هایی دقیقاً مطابق با استاندارد های ملی ایران باشد.

ج) شرایط بهداشتی:

- ۱۵- محل ورود به سالن تولید باید مجهز به حوضچه ضد عفونی باشد.
- ۱۶- قبل از شروع تولید، بایستی سالن تمیز، خشک، بدون بوی زننده، فاقد حشرات و جانوران موذی بوده و تمامی تجهیزات و در و دیوار و کف سالن تولید و ... شسته و ضد عفونی گردد.
- ۱۷- کلیه کارگران کارخانه بایستی دارای گواهی سلامت بهداشت، ملبس به لباس کار مناسب و تمیز (روپوش و کلاه و پیش بند و چکمه) باشند.

نکته: البسه باید روزانه شسته شود و بهداشت فردی توسط کارگران رعایت گردد.

- ۱۸- در پایان عملیات تولید باید چکمه، دستکش، پیش بند، کلاه به خوبی شسته و ضد عفونی گردد.
- ۱۹- سرویس های بهداشتی به تعداد کافی و آب گرم، صابون مایع در اختیار کارگران باشد.
- ۲۰- در پایان کار سالن های دیفراست، اطاق پخت، سالن تولید و تجهیزات بایستی با آب گرم، پاکیزه و مواد شوینده، ضد عفونی کننده شستشو گردد.
- ۲۱- کلیه مبادی ورودی و خروجی، پنجره ها با تور سیمی پوشیده و از پرده های هوا در مبادی ورودی استفاده گردد.
- ۲۲- جعبه کمک های اولیه با وسایل مربوطه در کارخانه موجود باشد.
- ۲۳- از ورود افراد متفرقه و غیر مسئول بداخل سالن تولید و ... باید جلوگیری گردد.
- ۲۴- در صورتیکه علاوه بر کنسرو گوشت محصولات دیگری مثل کنسرو تن ماهی با همان خط تولید میشود بایستی تمهیداتی اندیشیده شود که این کار در روزهای مشخصی و کاملاً مجزا از تولید شرکت صورت پذیرد.
- ۲۵- ظروف مورد استفاده و میز های کار باید از جنس استنلس استیل باشد.
- ۲۶- خط تولید بایستی از قسمت های دیگر بوسیله پارتیشن جدا شده باشد.

د) شرایط کنسرو گوشت تولیدی

- ۲۷- کنسرو گوشت باید عاری از هر گونه مواد یا اشیاء و یا سایر مانند: حشرات، شن و خاک، شیشه خورده، مو، میخ و سایر مواد اضافه شده به کنسرو که برای سلامتی انسان مضر است باشد.
- ۲۸- کنسرو گوشت باید بو و مزه طبیعی مواد متشکله را داشته و بدون هر گونه بو و مزه خارجی باشد.
- ۲۹- کنسرو گوشت باید رنگ مواد مورد مصرف را داشته باشد.
- ۳۰- مدت زمان پخت باید به حدی بوده که گوشت، خام و یا له شده نباشد و شکل ظاهری و بافت خود را حفظ کرده باشد.
- ۳۱- عملیات دیفراست گوشت های منجمد باید در سالن مخصوص و مجزا و با رعایت تمامی اصول بهداشتی قبل از پخت صورت گیرد.
- نکته:** استفاده از حرارت و یا دیگ پخت جهت دیفراست ممنوع میباشد.

۳۲- وزن **محتوی** هر قوطی کنسرو باید 180 ± 5 گرم باشد.

۳۳- وزن **آبکش شده** کل کنسرو باید حداقل ۷۰٪ وزن خالص محتوی (۱۲۶ گرم) باشد.

۳۴- میزان **گوشت خرده** در کنسرو گوشت باید حداکثر ۱۰ درصد وزن خالص محتوی (۱۸ گرم) باشد.

۳۵- میزان **پری** فرآورده در دمای محیط باید حداقل **۹۰ درصد** حجم قوطی باشد.

۳۶- مواد غیر خوراکی مربوط به گوشت از قبیل **چربی** قابل رویت و غضروف نباید از ۱ درصد وزن خالص محتوی بیشتر باشد.

نکته: افزودن هر گونه رنگ مصنوعی و مواد شیمیایی به کنسرو گوشت غیر مجاز میباشد.

۳۷- ویژگی های شیمیایی کنسرو گوشت باید مطابق جدول ذیل باشد.

ردیف	ویژگیهای شیمیایی	حد مجاز
۱	نمک طعام (درصد)	بیشینه ۱,۵
۳	pH	کمینه ۴,۶

ماخذ: استاندارد ۸۷۵۸

۳۸- ویژگی های میکروبی کنسرو گوشت باید مطابق استاندارد ۲۳۲۶ و به شرح جدول ذیل باشد:

ویژگی	حد قابل قبول (g/ml)
باکتریهای مزوفیل هوازی	منفی
باکتریهای مزوفیل بیهوازی	منفی
باکتریهای گرمادوست هوازی	منفی
باکتریهای گرمادوست بیهوازی	منفی

۳۹- آنالیز کیفی کنسرو گوشت تولیدی باید مطابق جدول ذیل باشد.

ردیف	فرمول ترکیبی	درصد	مقدار در ۱۸۰ گرم
۱	گوشت قرمز	۷۰	۱۲۶
۲	روغن آفتابگردان یا سویا	۲۵,۵	۴۵,۹
۳	ادویه	۳,۵	۶,۳
۴	نمک	۱	۱,۸

۴۰- مشخصات روی قوطی کنسرو به ۳ زبان فارسی، انگلیسی و عربی عبارتند از:

نام فرآورده- نام، آدرس و تلفن کارخانه تولید کننده- نام شرکت سفارش دهنده- علامت تجاری- فرمول ترکیبی (از زیاد به کم) - تاریخ تولید و انقضا (روز، ماه، سال) - شماره پروانه بهره برداری - شماره پروانه بهداشتی ساخت - شرایط نگهداری و دستور مصرف.

۴۰-۱- توصیه های نگهداری و مصرف درج شده روی قوطی کنسرو گوشت عبارتند از:

❖ در جای خشک و خنک و دور از تابش مستقیم نور خورشید نگهداری شود.

❖ قبل از مصرف مطمئن شوید سر و ته قوطی برآمده نباشد.

❖ قبل از مصرف به مدت ۲۰ دقیقه در آب جوش جوشانده شود.

❖ بعد از باز شدن درب قوطی، در یخچال نگهداری شود.

۴۰-۲- مشخصات روی قوطی باید به صورت چاپی باشد.

۴۱- قوطی های خالی کنسرو باید بدون زنگ زدگی، نشستی و یا ضرب دیدگی باشند.

۴۲- مشخصات کارتن بسته بندی:

۴۲-۱- چنانچه از کفی جهت بسته بندی استفاده میشود، ابعاد کفی جهت بسته بندی ۲۴ تایی عبارتند از:

۵۵ × (۲۷۰ × ۳۶۰) میلیمتر .

۴۲-۲- انجام دایکات صحیح به منظور افزایش مقاومت در هنگام حمل و نقل الزامی است.

منابع:

- استاندارد های ملی به شماره های ۸۷۵۸ (کنسرو گوشت تکه ای) - ۲۳۹۲-۱۳۰۰-۲۳۲۶-۲۶

- دستورالعمل های بهداشتی و کنترل کیفی

تهیه و تنظیم:

- دکتر محمدرضا حزبی

- مهندس مسعود احمدی

- مهندس رضا صفاریان

معاونت پشتیبانی تولید و سرمایه گذاری

اداره کل کنترل کیفی

اردیبهشت ۱۳۹۹