



دستورالعمل نظارت بر تولید کنسرو مرغ

الف) شرایط اولیه:

- ۱- کارخانه تولید کنسرو مرغ باید دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنعت، معدن و تجارت - پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری و پروانه بهداشتی ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری از سازمان ملی استاندارد ایران بوده و یک نفر مسئول فنی بهداشتی با مدرک حداقل لیسانس صنایع غذایی (دارای پروانه ذیربط) داشته باشد.
- ۲- کلیه سالنها و نیز تجهیزات خط تولید کارخانه باید مورد تایید اداره کل کنترل کیفی باشد.
- ۳- همه سالنها باید دارای فضای کافی متناسب با ظرفیت تولید باشد.
- ۴- همه سالنها باید دارای نور و سیستم تهویه مناسب باشد.

ب) ویژگیهای مواد اولیه:

- ۵- مرغ منجمد مصرفی برای تهیه کنسرو مرغ صرفا باید از مرغ های منجمد تحویلی شرکت پشتیبانی امور دام باشد.
- ۶- گوشت مرغ قابل استفاده در کنسرو مرغ باید عاری از پوست، استخوان و ضایعات و مطابق با استاندارد ۸۵۳۰ باشد.
- ۷- مراحل تولید کنسرو مرغ میبایست مطابق با استاندارد ۸۵۳۰ و مفاد قرارداد صورت پذیرد.
- ۸- روغن مصرفی باید روغن آفتابگردان و یا روغن سویا مطابق استاندارد ملی ایران به شماره های ۱۳۰۰ و ۲۳۹۲ باشد.
- ۹- نمک مصرفی باید نمک طعام یا کلرور سدیم خوراکی تصفیه شده مطابق استاندارد شماره ۲۶ باشد.
- ۱۰- افزودنیها: در صورت استفاده از هر ماده ای نظیر پیاز، سیرو ادویه بایستی ویژگی های آن ماده دقیقا مطابق با استاندارد ملی ایران باشد.

تکته: استفاده از آب پخت بعنوان افزودنی ممنوع میباشد

ج) شرایط بهداشتی:

- ۱۱- محل ورود به سالن دارای حوضچه محتوی محلول ضد عفونی کننده باشد.
- ۱۲- قبل از شروع تولید، بایستی سالن تمیز، خشک، بدون بوی زننده، فاقد حشرات و جانوران موزی بوده و تمامی تجهیزات و در و دیوار و کف سالن تولید و استخوان



گیری شسته و ضد عفونی گردد.

۱۳- 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.

۱۴- در پایان عملیات تولید باید چکمه ، دستکش ، پیش بند ، کلاه به خوبی شسته و ضد عفونی گردد.

۱۵- سرویس های بهداشتی به تعداد کافی و آب گرم ، صابون در اختیار کارگران باشد.

۱۶- در پایان کار سالن های دیفراست ، اطاق پخت ، سالن استخوان گیری ، سالن تولید و تجهیزات بایستی با آب گرم ، پاکیزه و مواد شوینده ، ضد عفونی کننده شسته گردد.

۱۷- کلیه مبادی ورودی و خروجی ، پنجره ها با تور سیمی پوشیده واز حشره کش های الکتریکی در مبادی ورودی استفاده گردد.

۱۸- جعبه کمک های اولیه با وسایل مربوطه در کارخانه موجود باشد.

۱۹- از ورود افراد متفرقه و غیر مسئول بداخل سالن تولید و سالن استخوان گیری باید جلوگیری گردد.

۲۰- در صورتیکه علاوه بر کنسرو مرغ 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.

۲۱- ظروف مورد استفاده و میز های کار باید از جنس استینلس استیل باشد.

۲۲- خط تولید بایستی از قسمت های دیگر بوسیله پارتیشن جدا شده باشد

د) شرایط کنسرو مرغ تولیدی :

۲۳- کنسرو مرغ باید عاری از عوامل ناپذیرفتنی شامل: حشرات ، شن و خاک، استخوان، پر، اندرونه مرغ، شیشه خرده، مو، میخ و تمامی عوامل مضر برای سلامتی انسان ، باشد.

۲۴- کنسرو مرغ باید بو و مزه طبیعی مواد متشکله را داشته باشد. و بدون هرگونه بو و مزه خارجی باشد.

۲۵- کنسرو مرغ باید رنگ مواد مورد مصرف را داشته باشد.

۲۶- مدت زمان پخت باید به حدی باشد که گوشت مرغ له نشده و شکل ظاهری خود را حفظ کرده باشد.

۲۷- عملیات دیفراست مرغ های منجمد باید در سالن مخصوص و مجزا توأم با استفاده از دوش آب سرد و یا وان های مخصوص با رعایت تمامی اصول بهداشتی و بک روز قبل از پخت صورت گیرد .



نکته: استفاده از حرارت و یا دیگ پخت جهت دیفراسست ممنوع میباشد.

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

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

۳۰- میزان گوشت خورده در کنسرو مرغ باید حداکثر ۱۰ درصد وزن خالص محتوی (۱۸ گرم) باشد.

۳۱- میزان پری فرآورده در دمای محیط باید حداقل ۹۰ درصد حجم محتوی باشد.

۳۲- مواد غیر خوراکی مربوط به گوشت از قبیل چربی قابل رویت و غضروف نباید از ۵/۰ درصد وزن خالص محتوی بیشتر باشد.

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

۳۳- ویژگی شیمیایی کنسرو مرغ باید مطابق جدول ذیل باشد:

ردیف	ویژگیهای شیمیایی	حد مجاز
۱	نمک طعام(درصد)	بیشینه ۱.۵
۲	پراکسید روغن استخراجی(میلی اکی والان در کیلوگرم)	بیشینه ۵
۳	pH	کمینه ۴.۶
۴	اسید یته روغن استخراجی(بر حسب درصد)	بیشینه

(ماخذ: استاندارد ۸۵۳۰۵)



۳۴- ویژگی میکروبی کنسرو مرغ باید مطابق جدول ذیل باشد:

ویژگی	حد قابل قبول در ۱ گرم یا یک میلی لیتر
باکتریهای مزوفیل هوازی	منفی
باکتریهای مزوفیل بی هوازی	منفی
باکتریهای گرمادوست هوازی	منفی
باکتریهای گرمادوست بی هوازی	منفی

(ماخذ: استاندارد ۲۳۲۶۵)

۳۵- آنالیز کیفی کنسرو مرغ باید مطابق جدول ذیل باشد:

ردیف	فرمول ترکیبی	درصد	مقدار در ۱۸۰ گرم
۱	گوشت مرغ	۷۰	۱۲۶
۲	روغن آفتابگردان یا سویا	۲۵.۵	۴۵.۹
۳	افزودنی	۳.۵	۶.۳
۴	نمک	۱	۱.۸



۳۶- 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.

۳۶-۱- توصیه های نگهداری و مصرف درج شده روی قوطی کنسرو مرغ 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.

۳۶-۲- مشخصات روی قوطی باید به صورت چاپی باشد.

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

۳۸- چنانچه از کفی بجای کارتن جهت بسته بندی استفاده میشود ،ابعاد کفی جهت بسته بندی ۲۴ تایی

۵۵× (۲۷۰× ۳۶۰) میلیمتر بوده و کارتن یا کفی مورد استفاده باید مقاومت لازم بالاخص در هنگام حمل و نقل را داشته باشد.

ه) نگهداری و چیدمان کنسرو مرغ در انبار :

۱- محل نگهداری خشک و دور از تابش مستقیم نور خورشید باشد.

۲- در دمای محیط (۲۵ درجه سانتیگراد) نگهداری شود.

۳- برای چیدمان حتی الامکان از باکس پالت استفاده شود. (هر باکس حداکثر ۱ تن یا ۲۰۰ بسته ۲۴ عددی)

۴- در صورت استفاده از پالت توجه شود که چیدمان بیشتر از یک ردیف نباشد(تا از آوردن فشار بر روی بسته های قوطی کنسرو ها جلوگیری گردد).

۵- رعایت فاصله ها از دیواره های انبار (۵/۰ متر) باشد.

۶- اصل تقدم و تاخر تاریخ تولید در هنگام چیدمان رعایت شود.



جمهوری اسلامی ایران

« دولت و ملت ، همدلی و هم‌زبانی »

تاریخ : ۱۳۹۴/۱۱/۱۰
شماره : ۵۱/۵۱/۱۴۵۵۲۸
پیوست : ندارد

۷- انبار کاملاً ضد عفونی بوده بطوریکه فاقد هر گونه حشرات (سوسک و...) باشد. از ورود پرندگان به داخل انبار باید جلوگیری شود. (پنجره ها دارای توری باشد).

۸- رعایت فاصله های لازم بین پالت ها به نحوی که امکان بازدید از آنها میسر باشد.

۹- روی هر پالت یک برگ به عنوان شناسنامه درج شود که دارای تاریخ تولید- نام تولید کننده و .. باشد.

اداره کل کنترل کیفی

بهمن ۱۳۹۴