دستورالعمل نظارت بر تولید کنسرو مرغ

الف)شرایط اولیه:

۱- کارخانه تولید کنسرو مرغ باید دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنعت، معدن وتجارت –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 تائید 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.

نکته : 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 موذی بوده و تمامی تجهیزات و در و دیوار وکف سالن تولید و استخوان

گیری شسته وضدعفونی 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 بایدروزانه شسته شود و بهداشت فردی توسط کارگران رعایت گردد.

۱۴- در پایان عملیات تولید باید چکمه ،دستکش ، پیش بند، کلاه به خوبی شسته و ضدعفونی 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 ، ضدعفونی 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 کاملا 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 وخاک، 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 توام با استفاده از دوش آب سرد و یا وان های مخصوص با رعایت تمامی اصول بهداشتی و یک روز قبل از پخت صورت گیرد .

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

۲۸-وزن محتوی هر قوطی کنسرو باید ۵± ۱۸۰گرم باشد.

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

۳۰- میزان گوشت خرده در کنسرومرغ 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 ازقبیل چربی قابل رویت و غضروف نباید از ۵/۰ درصد وزن خالص محتوی بیشتر باشد.

نکته: افزودن هرگونه 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 ٤.٦
٤	اسیدیته روغن استخراجی(برحسب درصد)	بیشینه

(ماخذ:استاندارد ۸۵۳۰)

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:استاندارد۲۳۲٦)

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

ردیف	فرمول ترکیبی	درصد	مقدار در ۱۸۰ گرم
۱	گوشت مرغ	۷۰	۱۲٦
۲	روغن آفتابگردان یا سویا	۲٥.٥	٤٥.۹
۳	افزودنی	۳.٥	٦.۳
٤	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 تولیدو انقضا (روز،ماه،سال) –شماره پروانه بهره برداری-شماره پروانه بهداشتی ساخت-شرایط نگهداری و دستور مصرف.

۱-۳۶-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 درآب جوش جوشانده شود.

- بعد از باز شدن درب قوطی، دریخچال نگهداری شود.

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

۳۷- قوطی های خالی کنسرو باید بدون زنگ زدگی ،نشتی 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.

٥) نگهداری و چیدمان کنسرو مرغ درانبار :

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

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

۳-برای چیدمان حتی الامکان از باکس پالت استفاده شود.(هرباکس 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.

۷- انبار کاملاً ضدعفونی بوده بطوریکه فاقد هرگونه 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 ۱۳۹٤