دستورالعمل 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 تائید اداره کل کنترل کیفی شرکت باشد .

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

۱-دیگ پخت با بخار ۲- دستگاه پرکن۳-دستگاه بخار زن ۴-دستگاه روغن زن ۵-دستگاه نمک زن ۶-دستگاه درب زن ۷-تونل اگزاست ۸-دستگاه شستشوی قوطی – ۹-اتو کلاو – ۱۰-سبدهای حمل قوطی به داخل اتوکلاو 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 صرفا 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 باآخرین ویرایش استاندارد ملی ایران به شماره های ۱۳۰۰و 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 دقیقا 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 دقیقا 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 وکف سالن تولید و ... شسته وضدعفونی 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 بایدروزانه شسته شود و بهداشت فردی توسط کارگران رعایت گردد.

۱۸- در پایان عملیات تولید باید چکمه ،دستکش ، پیش بند، کلاه به خوبی شسته و ضدعفونی 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 ، ضدعفونی کننده شستشو گردد.

۲۱- کلیه مبادی ورودی و خروجی ، پنجره ها با تور سیمی پوشیده واز 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 کاملا 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 ویا سایر مانند:حشرات، شن وخاک، 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 هرگونه 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 **۵±۱۸۰گرم** باشد.

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

۳۴- میزان **گوشت خرده** در کنسروگوشت 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 ازقبیل **چربی** قابل رویت و غضروف نباید از ۱درصد وزن خالص محتوی بیشتر باشد.

نکته:افزودن هرگونه 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 :استاندارد۸۷۵۸

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

ویژگی	حدقابل 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 تولیدو 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 درآب جوش جوشانده شود.
- ❖ بعد از باز شدن درب قوطی، دریخچال نگهداری شود.

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

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

٤٢-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)-۲۳۹۲-۱۳۰۰-۲۳۲٦-۲٦

-دستورالعمل های بهداشتی و کنترل کیفی

تهیه و تنظیم :

-دکتر محمدرضا حزبئی

- مهندس مسعود احمدی

- مهندس رضا صفاریان

معاونت پشتیبانی تولید وسرمایه گذاری

اداره کل کنترل کیفی

اردیبهشت ۱۳۹۹