

کد مدرک: F-D-021-3

تاریخ صدور: ۱۳۸۶

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹

جمهوری اسلامی  
جمهوری اسلامی  
وزارت بهداشت، درمان و تأمین اجتماعی



## سازمان غذا و دارو

### اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

این سند بدون پیوست دارای ۴ برگ می باشد.

کد مدرک: F-D-021-3

تاریخ صدور: ۱۳۸۶  
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹  
صفحه ۱ از ۳

جمهوری اسلامی  
جمهوری اسلامی  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پروری



## اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

### ۱- هدف

هدف از تدوین این ضوابط ، تعیین حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده انواع تافی و آبنبات با رویکرد ارزیابی ریسک می باشد.

### ۲- دامنه عملکرد

این ضوابط در مورد واحدهای تولید کننده انواع تافی و آبنبات کاربرد دارد.

### ۳- مسئولیت

مسئولیت اجرای این ضابطه بر عهده کارشناسان دانشگاه های علوم پزشکی و مناطق آزاد تجاری و نظارت بر حسن اجرای آن بر عهده معاونین غذا و دارو و مدیران نظارت در مناطق آزاد می باشد.

### ۴- شرح اجرا

#### ۴-۱- شرایط فنی و بهداشتی عمومی

پیاده سازی برنامه های پیشنهایی (PRPs) به منظور حصول اطمینان از رعایت الزامات کلی بهداشتی در کارخانه باید مطابق آخرین تجدید نظر ضوابط و الزامات برنامه های پیشنهایی (PRPs) برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی و آشامیدنی اجرا شود. (قابل دسترسی از طریق سایت سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت ([www.fda.gov.ir](http://www.fda.gov.ir))

#### ۴-۲- شرایط فنی و بهداشتی اختصاصی

##### ۴-۲-۱- انبار شکر و مواد افزودنی

- انبار باید به طور مجزا و متناسب با ظرفیت تولید کارخانه احداث شود و فاصله آن با سالن تولید حفظ گردد.
- رطوبت نسبی باید متناسب با ماهیت مواد اولیه بوده و مجهز به وسیله اندازه گیری تغییرات رطوبت نسبی باشد.
- انبار باید مجهز به سیستم تهویه مناسب بوده و اقدامات لازم جهت جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان و... در آن به عمل آمده باشد.

- برای نگهداری شکر در انبار باید از پالت (فلزی و ضد زنگ و یا پلاستیکی) استفاده گردد. روش چیدن گونی های شکر در انبار باید به طور مرتباً بوده و رعایت حداقل ۵۰ سانتی متر فاصله از دیوارها و ۶۰ سانتی متر بین ردیفهای بسته بندی شکر ضروری است.

\* سیلولی شکر مجهز به پمپ هوا جهت انتقال شکر به خط تولید پس از عبور از میدان مغناطیسی (آهن ربا) باشد.

F-D-021-3

کد مدرک: ۱۳۸۶  
تاریخ صدور: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹  
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹  
صفحه ۲ از ۳

جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و تأمین امور پرستیزی



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

**۴-۲-۲- انبار نگهداری روغن**

روغن در شرایط مناسب از نظر میزان نور و درجه حرارت نگهداری شود.

**۴-۲-۳- انبار نگهداری گلوکز مایع**

نگهداری گلوکز مایع می بایست در مخازن از جنس مناسب جهت تماس با مواد غذایی استیل ضد زنگ متناسب با ظرفیت تولید بوده و در مرور گلوکز های بشکه ای تا زمان مصرف در شرایط مناسب نگهداری گردد.

**۴-۲-۴- انبار نگهداری سایر مواد اولیه**

شیر خشک در طروف بسته بندی مناسب و در دما و رطوبت متناسب با فرآورده نگهداری شود.

جهت نگهداری سایر مواد اولیه از جمله فرآورده های کاکائویی، کنسانتره، اسانس، آب میوه و ... (در صورت مصرف) از انبار سرد با دما و رطوبت متناسب برای نگهداری مواد اولیه استفاده شود.

**۴-۳- حداقل الزامات تجهیزات خط تولید**

**۴-۳-۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید تافی**

- تانکر گلوکز مایع و پمپ انتقال گلوکز به محل تولید
- مخازن شیر کندانسه، روغن نباتی، اسانس، رنگ، لستین و ..
- آسیاب شکر با میدان مغناطیسی (آهن ربا)
- ترازو جهت توزین مواد اولیه
- دیگ دو جداره (با سیستم بخار یا برقی) جهت تهییه شربت
- تانک ذخیره شربت
- دیگ پخت تافی مجهز به همزن و ترمومتر
- نوار یا میز خنک کننده تافی<sup>۱</sup>\*
- دستگاه جهت کشیدن و پوک کردن تافی (pulling)
- قالب زن تافی\*
- دستگاه فرم دهنده، سایز دهنده و برش
- دستگاه بسته بندی
- چاپگر

<sup>۱</sup>\* در صورتیکه سیستم از نوع تزریقی باشد پس از پخت تافی، قالب‌های مخصوص، دستگاه تزریق و خنک کن (یخچال) لازم می باشد.

F-D-021-3

کد مدرک: ۱۳۸۶  
تاریخ صدور: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹  
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۰/۰۳/۲۹  
صفحه ۳ از ۳

جمهوری اسلامی  
جمهوری اسلامی  
وزارت بهداشت، درمان و توانبخشی



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده تافی و آبنبات

۴-۳-۲ - حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید آبنبات

- مخزن گلوکر مایع با پمپ انتقال دهنده گلوکر به خط تولید
- دستگاه توزین مواد اولیه
- دیگ دوجداره (با سیستم بخار یا برقی) جهت تهیه شربت
- تانک ذخیره شربت
- مخازن اسانس، رنگ و ..
- دیگ پخت با خلاء جهت تغییظ و تشکیل خمیر
- نواریا میز خنک کننده خمیر آبنبات \*
- دستگاه عمل آورنده خمیر آبنبات \*
- دستگاه فرم دهنده و انتقال خمیر با قالب زنی \*
- دستگاه قالب زنی آبنبات \*
- دستگاه پخت مغز آبنبات (جهت آبنبات مغزدار)
- دستگاه تزریق مغز آبنبات داخل آبنبات (جهت آبنبات مغزدار)
- تونل سرد کن آبنبات
- دستگاه بسته بندی

یاد آوری:

قسمت های در تماس با ماده غذایی باید از نوع ایمن و به ویژه از نوع استیل های زنگ نزن ۳۰۴ (برای بخش ها با خوردگی کمتر) و ۳۱۶ (برای محیط های خورنده تر باشد) می باشد.

۵ - حداقل الزامات کنترل کیفیت آزمایشگاهی

تجهیزات آزمایشگاهی بایستی بر اساس مستندات اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو سازمان غذا و دارو و یا تجهیزات مورد نیاز جهت انجام آزمون های مندرج در استاندارد ملی مربوطه باشد.

\* درصورتیکه سیستم تزریقی است پس از پخت آبنبات دستگاه تزریق، قالبها مخصوص و تونل سرد کن لازم می باشد.

تذکر: شکر می بایست قبل از اضافه شدن به محصول جهت جداسازی براده های آهن احتمالی، ازمیدان مغناطیسی (آهن ربا) عبور نماید.