

جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی
معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی ،
آرایشی و بهداشتی

حداقل ضوابط تاسیس و بهره برداری واحدهای فرآوری پسته

فروردین ماه ۱۳۸۴

این ضوابط توسط اداره کل نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی تدوین و تصویب شده است و تکثیر یا تغییر صفحات آن به هر طریق و توسط هر فرد درون و برون سازمانی بدون کسب مجوز و یا ذکر ماخذ مجاز نمی باشد.



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
معاونت غذا و دارو
اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی
ضوابط تاسیس و بهره برداری واحدهای فرآوری پسته

۱- هدف

هدف از تدوین این ضوابط تعیین حداقل شرایط فنی و بهداشتی واحدهای فرآوری پسته به منظور اخذ پروانه های بهداشتی می باشد.

واحد فرآوری ابتدا باید دارای مجوز صنعتی از وزارت صنایع و معادن و یا وزارت جهاد کشاورزی باشد و پس از آن پروانه های بهداشتی را از اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی اخذ نماید.

۲- دامنه کاربرد

این ضوابط شامل کلیه واحدهای فرآوری پسته شامل فرآوری تر و یا فرآوری خشک و یا هر دو می باشد.

نکته: بهتر است کلیه مراحل فرآوری و بسته بندی در یک واحد انجام شود و تمهیداتی اتخاذ گردد تا همواره بسته فرآوری شده در کوتاهترین زمان بسته بندی نهایی شود.

۳- تعاریف

تعاریف ارائه شده فقط در این دستورالعمل کاربرد دارد.

۳-۱- فرآوری: به کلیه عملیاتی که بر روی پسته برداشت شده از درخت تا مرحله بسته بندی پسته خام انجام می گیرد گفته میشود.

۳-۲- فرآوری پسته تر: به عملیاتی گفته می شود که بر روی پسته تر، از مرحله ورود به واحد فرآوری تا مرحله کاهش رطوبت به کمتر از ۶ درصد انجام می گیرد. این مراحل شامل پوست گیری، شستشو، گوگیری، نم گیری، بازرسی، خشک کردن و بسته بندی می باشد.

۳-۳- فرآوری پسته خشک: به عملیاتی گفته می شود که بر روی پسته خام با رطوبت کمتر از ۶ درصد تا مرحله بسته بندی انجام می گیرد، این مراحل شامل جداسازی پسته های نخودی، پوک، بدشکل، ناخندان، مواد خارجی، گردگیری، درجه بندی، بازرسی و بسته بندی می باشد. این تعریف شامل مراحل خندان نمودن، شور کردن، برشته کردن، مغز کردن، پوست گیری مغز، خلال کردن، پودر کردن، روغن گیری و نظایر آن نبوده و در صورتیکه در محل واحدهای فرآوری پسته و یا واحد مستقلی انجام شود، مشمول ضوابط جداگانه دیگری می باشد.

۴- شرایط محل استقرار واحد فرآوری

واحد تولیدی باید در محلی احداث شود که از مراکز آلاینده دارای فاصله مناسب به شرح ذیل باشد، ضمناً از بوهای نامطبوع و نامناسب، دود و گرد و غبار و سایر منابع آلاینده به دور باشد.

فاصله با آلاینده ها:

۴-۱- آلوده کننده های درجه یک

شامل مرغاری، گاوداری، کشتارگاه سنتی، کارخانه سیمان، کارخانه های گچ و آهک، مرکز تجمع زباله و یا کود، دباغی، چرمسازی، سالامبور و تصفیه فاضلاب.

۴-۲- آلوده کننده های درجه دو



شامل ریخته گری، موزانیک و سرامیک، گورستان، کشتارگاه صنعتی
 فواصل تعیین شده:

کارخانه های سیمان: ۳۰۰۰ متر

آلوده کننده های درجه یک: ۱۰۰۰ متر

آلوده کننده های درجه دو: ۲۵۰ متر

۳-۴- فاصله با روستاهایی که در بافت آن به نحوی دامداری، مرغداری سنتی در ساختمانهای مسکونی وجود داشته باشد: ۵۰۰ متر

یادآوری: در صورتیکه بنا قبلاً احداث شده و فاصله با واحدهای آلاینده کمتر از فاصله تعیین شده می باشد ایجاد تمهیداتی مانند نصب فیلتراسیون هوا، فشار مثبت در سالن ها، نصب پاگرد در دربهای ورودی و خروجی و پرده هوا با میکروسونیچ در اماکن فرآوری خشک به منظور جلوگیری از انتشار آلودگی ثانوی الزامی است.

۵- مساحت واحد فرآوری

مساحت کل زیر بنای واحد فرآوری بنا بر ظرفیت کاری و همچنین نوع دستگاهها متغیر می باشد. تناسب مساحت در نظر گرفته شده و حجم کار باید به گونه ای باشد که شرایط خوب ساخت GMP بر اساس استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶-۱-۱ این کار رعایت اصول کار بهداشتی در واحدهای تولید کننده مواد غذایی (ضمیمه شماره ۱) به طور کامل و موثر رعایت گردد.

بدیهی است طراحی واحد فرآوری باید به نحوی باشد که تمیز کردن آن به آسانی و به طور کامل صورت گیرد و از ورود آفات و همچنین آلاینده های محیطی جلوگیری شود.

۶- اماکن و محل های مورد نیاز

- محل دریافت پسته تر
- مکان فرآوری پسته تر
- محل جمع آوری موقت مواد زائد پسته
- مکان فرآوری پسته خشک
- انبار پسته خشک
- انبار مواد بسته بندی
- انبار قطعات و لوازم یدکی
- سالن غذاخوری و در صورت نیاز آشپزخانه
- نمازخانه و محل استراحت

1. Good Manufacture Practices



- رخت کن
- سرویس های بهداشتی
- آزمایشگاه
- ساختمان اداری
- سرایداری و نگهبانی

۷ - محوطه واحد فرآوری

محوطه باید کاملاً محصور باشد جنس مصالح به کار رفته در کف محوطه باید قابل شستشو مقاوم و بدون درز و ترک خوردگی با شیب مناسب به طرف کانالهای فاضلاب باشد.

۸ - ساختار داخلی اماکن و محل های عملیاتی

۸-۱- کف

کف باید در برابر آب، عوامل فیزیکی و مواد ضد عفونی مقاوم و غیر جاذب، قابل شستشو، غیر لغزنده، صاف و بدون درز و شکاف بوده و به آسانی قابل تمیز کردن و ضد عفونی کردن باشد.

همچنین دارای شیب مناسب به سمت کف شوی باشد. کف ها باید دارای کف شوی مناسب و درپوش مشبک و مماس با سطح بوده و طراحی آن به نحوی باشد که از آلودگی جلوگیری نماید.

۸-۲- دیوار

دیوارها باید مقاوم در مقابل آب، غیر قابل نفوذ، قابل شستشوی رنگ روشن، صاف و بدون درز و شکاف باشند و به آسانی تمیز و ضد عفونی گردند. محل تلاقی دیوار و کف باید بدون زاویه و به صورت منحنی یا پخی باشد.

۸-۳- سقف

سقف ها باید مقاوم و دارای سطح صاف بوده و به نحوی طراحی شود که از تجمع اجرام و بخار آب و رشد کپک و پوسته شدن و ریزش جلوگیری شود. سقف ها باید به رنگ روشن بوده و به آسانی قابل نظافت باشند.

۸-۴- نور

نور طبیعی و یا مصنوعی به میزان متناسب با محل تأمین گردیده و کلیه لامپها دارای حباب و پوشش نشکن باشد.

۸-۵- تهویه

سیستم تهویه به گونه ای طراحی گردد تا از افزایش رطوبت نسبی محیط جلوگیری به عمل آید. بدیهی است این سیستم تهویه بایستی از تجمع گرد و غبار بر روی بسته های پسته و همچنین پراکنده شدن آن در هوای داخل سالن ها جلوگیری به عمل آورد.

۸-۶- در و پنجره

درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل نظافت برده و همیشه تمیز باشند. درها و پنجره های باز شو باید مجهز به توری مقاوم و مناسب باشند.

پنجره ها به گونه ای نصب گردند که مماس با سطح داخلی دیوار باشند در غیر اینصورت دارای لبه شیب دار با زاویه ۴۵ درجه باشند.



۹- انبارها

روش مناسب چیدمان، استفاده از پالت، برقراری تهویه مناسب و نصب ابزارهای کنترل و اندازه گیری دما و رطوبت الزامی است. دستورالعمل و روش اجرایی شرایط مناسب انبارش محصول GSP^۱ تحت عنوان مدرک 01-PW01 در ضمیمه شماره (۲) پیوست گردیده است.

نکته:

- ۱-۹- پسته فله نباید بر روی زمین انباشته شود و باید از مخازن و یا سکوی مناسب استفاده شود.
- ۲-۹- در صورت نیاز به همگن سازی باید در محلی مجزا و در سالن فرآوری خشک انجام شود.
- ۳-۹- پس از فرآوری خشک و همگن کردن پسته باید به منظور اقدامات بعدی به انبار جداگانه ای که محل چیدمان مناسب دارد منتقل گردد.
- ۴-۹- پسته فرآوری شده نباید در سالن فرآوری انبار شود.
- ۵-۹- تردد کلیه وسایل نقلیه دود زا در انبارها ممنوع می باشد.
- ۶-۹- تمهیداتی در نظر گرفته شود تا از ورود پرندگان به داخل انبار جلوگیری شود.

۱۰- سرویس های بهداشتی

سرویس بهداشتی باید به نحوی طراحی شوند که دارای فاضلاب مناسب و جدا از سالن های فرآوری و منابع آب مصرفی باشند و به علاوه از دفع بهداشتی فاضلاب اطمینان حاصل گردد.
 توالت ها باید به اندازه کافی روشنایی و تهویه و سیفون داشته باشند.
 دستشویی ها باید دارای امکانات آب گرم و سرد و مجهز به صابون و مواد پاک کننده، مناسب و خشک کن بهداشتی دست باشند و تسهیلات شستشو و خشک کردن بهداشتی دست باید به تعداد کافی در مکان های مناسب نصب گردد. دستشویی ها ترجیحاً پدالی و یا بدون دخالت دست باشند.

۱۱- آشپزخانه

در صورت دارا بودن آشپزخانه کف باید از جنس قابل شستشو و بدون درز و ترک خوردگی با شیب مناسب به طرف کف شوی بوده و دیوارها تا سقف کاشی و سقف باید از جنس قابل نظافت، مقاوم و بدون درز و ترک خوردگی باشد.

۱۲- سالن غذا خوری

کف سالن غذا خوری باید از جنس قابل شستشو و با شیب مناسب به طرف کف شوی و دیوارها و سقف نیز از جنس مقاوم و قابل شستشو و صاف به رنگ روشن باشند.

1. Good Storage Practices



۱۳- رخت کن

کف، دیوار و سقف رخت کن (خانم ها و آقایان) باید از جنس قابل شستشو باشد و برای کلیه کارگران کمد لباس (ترجیحاً دارای فضای جداگانه برای لباس بیرون، لباس کار و همچنین کفش) تهیه گردد.

۱۴- آزمایشگاه

۱-۱۴- در واحدهای فرآوری پسته ترو خشک آزمایشات سنجش رطوبت محصول و آزمایشات فیزیکی و میکروبی مطابق با استاندارد ملی ۴۹۲۰ - روش آزمون پسته (ضمیمه شماره ۳) باید انجام شود.

۱-۱۴-۲- آزمون آفلاتوکسین در واحدهای فرآوری پسته خشک بایستی:

۱-۱۴-۲-۱- برای صادرات مطابق با مقررات و دستورالعمل های مربوطه انجام شود.

۱-۱۴-۲-۲- برای مصارف داخلی آزمایشگاه واحد فرآوری باید قادر به آزمون آفلاتوکسین با روشهای معتبر باشد. در غیر اینصورت عقد قرار داد با یکی از آزمایشگاههای معتبر و مورد تایید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی الزامی است.

دستورالعمل اجرایی SOP^۱ مربوط به آزمایشات سنجش رطوبت و آزمایشات فیزیکی، میکروبی و آفلاتوکسین در ضمیمه شماره (۴) پیوست می باشد.

۱۵- الزامات بهداشتی

۱-۱۵-۱- حمل و نقل

برقراری شرایط مناسب حمل و نقل محصول از باغ به واحد فرآوری به منظور پیشگیری از ایجاد هر گونه آلودگی در محصول از جمله مواردی است که همواره بایستی مورد پایش قرار گیرد. نکات مهم در این خصوص عبارتند از:

۱-۱۵-۱-۱- فاصله زمان برداشت پسته تا شروع فرآوری تر از ۸ ساعت تجاوز ننماید.

۱-۱۵-۲- برقراری شرایط تهویه پسته تر در حین حمل از باغ تا واحد فرآوری اجباری می باشد. یکی از راههای مناسب حمل پسته در سبد پلاستیکی منفذ دار و یا تریلرهای مشبک قابل شستشو و ضد عفونی می باشد.

۱-۱۵-۳- وسیله نقلیه باید قبل از بارگیری به نحو مناسبی پاکیزه و شستشو گردد.

۱-۱۵-۴- وسیله نقلیه پسته تر در فصل برداشت باید اختصاصی بوده و برای حمل مواد دیگر استفاده نشود.

۱-۱۵-۵- مسنول فنی باید از پذیرش پسته تر که فاقد شرایط فوق الذکر باشد جلوگیری نماید. (به دستورالعمل و روش اجرایی PW01-04 مراجعه شود.)

۱-۱۵-۲- کنترل آفات

به منظور کنترل آفات در واحدهای فرآوری، بایستی با به کارگیری روشهای مؤثر از ورود، لانه گزینی، رشد و تکثیر آنها جلوگیری نموده و در صورت لزوم با آنها مبارزه نمود. دستورالعمل و روش اجرایی کنترل آفات تحت عنوان مدرک PW01-03 در ضمیمه شماره (۵) پیوست گردیده است.



۱۵-۳- آب

آب مصرفی باید با ویژگیهای اعلام شده در استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۱۱ تحت عنوان ویژگی های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و استاندارد ملی شماره ۱۰۵۳ تحت عنوان ویژگی های آب آشامیدنی (ضمیمه شماره ۷ و ۶) مطابقت داشته باشد، تجهیزات لازم جهت سالم سازی آب مصرفی و پایش آن به منظور جلوگیری از آلودگی با مواد آلوده کننده در نظر گرفته شود. دستورالعمل و روش اجرایی کنترل کیفی آب تحت عنوان مدرک PW01-05 در ضمیمه شماره ۸ پیوست گردیده است.

نکته: آب در صورتی که از آب لوله کشی شهری استفاده نمی شود، آب مصرفی باید دارای تاییدیه بهداشتی باشد.

۱۵-۴- بهداشت فردی

حصول اطمینان از عدم آلوده شدن احتمالی محصول بوسیله افرادی که به طور مستقیم یا غیر مستقیم با آن در تماس هستند از جمله مواردی است که بایستی از طریق رعایت نظافت شخصی در حد مطلوب و مراعات رفتار بهداشتی محقق گردد. دارا بودن کارت معاینه بهداشتی با تاریخ معتبر برای کلیه دست اندرکاران و همچنین پایش الزامات بهداشت فردی از جمله مواردی است که در دستورالعمل و روش اجرایی رعایت بهداشت فردی کارکنان تحت عنوان مدرک PW01-06 (ضمیمه شماره ۹) قید گردیده است. همچنین کلیه کارکنان باید مجهز به روپوش و کلاه به رنگ روشن و کفش کار با وسایل ایمنی مناسب باشند.

۱۵-۵- تمیز کردن و ضد عفونی

برنامه های تمیز کردن و ضد عفونی باید به گونه ای باشند که از تمیز شدن مناسب کلیه قسمتهای تجهیزات و تاسیسات اطمینان حاصل شود. این عملیات بایستی به طور مستمر پایش گردیده و از اثر بخشی آن اطمینان حاصل نمود. در این خصوص دستورالعمل و روش اجرایی پاکیزه سازی، شستشو و ضد عفونی تحت عنوان مدرک PW01-02 در ضمیمه شماره (۱۰) پیوست گردیده است.

۱۵-۶- دفع مواد زائد و فاضلاب

واحد فرآوری باید سیستم موثری جهت دفع مواد زائد و فاضلاب داشته باشد و همواره در شرایط مطلوب و تحت نظارت و کنترل باشد. مکان جمع آوری موقت مواد زائد پسته باید جدا از محل فرآوری بوده و سریعاً تخلیه، تمیز و شستشو گردد.

۱۵-۷- آموزش

کلیه افراد دست اندرکار فرآوری پسته باید دانش و مهارت لازم را به منظور انجام کار به طریق بهداشتی داشته باشند. تهیه رویه مناسب آموزشهای فنی و بهداشتی و اجرای دوره های آموزشی و اطمینان از اثربخشی آموزشهای انجام شده از جمله مواردی الزامی است که در دستورالعمل و روش اجرایی آموزش تحت عنوان مدرک PW01-08 (ضمیمه شماره ۱۱) اشاره گردیده است.

۱۵-۸- ثبت سوابق و مستندسازی

داده هایی که مربوط به اثبات انطباق ویژگیهای مواد اولیه، محصول نهایی و همچنین عملیات تولید و مرتبط با آن، با الزامات تعیین شده می باشند باید ثبت و نگهداری گردند. شایان ذکر است این سوابق بایستی به گونه ای مکتوب گردند که امکان ردیابی محصول پس از بسته بندی و یا در هر مرحله از فرآوری تا باغ فراهم گردد.



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
معاونت غذا و دارو
اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی
ضوابط تاسیس و بهره برداری واحدهای فرآوری پسته

۹-۱۵- شناسایی و ردیابی محصول

۱-۹-۱۵- پسته تر

محصولی که وارد واحد فرآوری می شود باید توسط مسئول فنی کنترل شده و الزامات ذیل در مورد آن اجرا گردد.

۱-۱-۹-۱۵- فرم اطلاعاتی F01-04 مربوط به باغ در واحد فرآوری تکمیل شود و دریافت محصول براساس مندرجات فرم مذکور باشد. (دستورالعمل و روش اجرایی نحوه برداشت، انبارش و انتقال پسته تر به واحد فرآوری- PW01-04)

۲-۱-۹-۱۵- واحد فرآوری پسته تر مجاز به اختلاط محموله باغ های مختلف نمی باشد و در صورت نیاز باید این اختلاط پس از انجام آزمایشات آفلاتوکسین و تأیید قابلیت مصرف و ثبت اطلاعات مربوطه انجام گیرد.

۳-۱-۹-۱۵- محموله هر باغ باید دارای یک کد اختصاصی بوده و تا پایان مراحل فرآوری قابل شناسایی و ردیابی باشد و کد مربوطه باید پس از خشک شدن محصول روی کلیه کیسه ها درج شود.

۲-۹-۱۵- پسته خشک

۱-۲-۹-۱۵- واحدهای فرآوری پسته خشک ملزم می باشند پسته خشک را از واحدهای فرآوری پسته تر که دارای پروانه ساخت می باشند تأمین نمایند.

۲-۲-۹-۱۵- در طی عملیات فرآوری خشک محموله ها مورد شناسایی و ردیابی قرار گیرند و از اختلاط آنها جلوگیری شود و در صورت نیاز این اختلاط پس از انجام آزمایشات آفلاتوکسین و تأیید قابلیت مصرف و ثبت اطلاعات مربوطه انجام گیرد. دستورالعمل و روش اجرایی کنترل محصول نامنطبق تحت عنوان مدرک PW01-09 در ضمیمه شماره (۱۲) آمده است.

۱۰-۱۵- سایر شرایط بهداشتی

۱-۱۰-۱۵- جعبه های کمک های اولیه در قسمت های مورد نیاز نصب شود.

۲-۱۰-۱۵- وسایل اطفاء حریق با ظرفیت کافی در قسمت های مورد نیاز موجود باشد.

۱۶- برچسب گذاری

مشخصات برچسب محصول باید مطابق با مفاد مندرج در ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آخرین دستورالعمل ها و مقررات جاری باشد. این اطلاعات باید شامل نام و رقم محصول، نام و علامت تجاری واحد فرآوری کننده، کد شناسایی (مطابق با بند ۹-۱۵)، شماره پروانه ساخت، تاریخ فرآوری و انقضاء، شرایط نگهداری و نشانی واحد فرآوری و وزن خالص باشد. دستورالعمل و روش اجرایی برچسب گذاری تحت عنوان مدرک PW01-07 در ضمیمه شماره (۱۳) پیوست گردیده است.

۱۷- مسئول فنی

واحد فرآوری باید دارای مسئول فنی واجد شرایط مطابق با چارت مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی) باشد که وظایف خود را مطابق با قانون مواد خوراکی و بهداشتی انجام دهد.

وظایف مسئول فنی، رشته های تحصیلی مورد قبول به همراه مدت زمان طی نمودن دوره لازم در ضمیمه شماره (۱۴) اشاره شده است.



۱۸- ماشین آلات فرآوری

۱-۱۸- پسته تر

شامل دستگاههای: پوست گیر، نخاله گیر، شستشو، پوک گیر، گوگیر، حوضچه مکانیکی (حوض تر)، نم گیر، نوار بازرسی، خشک کن و سیلوی نگهداری موقت پسته خشک مجهز به سیستم هوادهی می باشد.

تذکر ۱: پساب ناشی از فرآوری نباید به هیچ عنوان مورد استفاده مجدد در واحد فرآوری قرار گیرد.
 تذکر ۲: کلیه گازهای ناشی از سوخت دستگاه ها باید توسط دودکش به خارج از محل فرآوری هدایت گردد.

۱۸- ۲ - پسته خشک

شامل: دستگاه جداکننده و غربال مجهز به غبار گیر و سیکلون، دستگاههای جداسازی خندان و ناخندان و پسته های معیوب، نوار بازرسی، درجه بندی و بسته بندی می باشد.
 انتقال محصول از طریق بالابر ویا نوار نقاله انجام شود. و در موارد خاص می توان از چرخ های دستی قابل شستشو و بهداشتی استفاده نمود.

جنس تجهیزات نباید اثرات سوء بر کیفیت و ایمنی محصول داشته باشد.

کلیه تجهیزات پایش و اندازه گیری دما و رطوبت باید توسط مراکز مجاز و معتبر کالیبره گردند.

۱۸-۳- میدان آفتابی

در صورت استفاده ناگزیر از میدان آفتابی موارد ذیل باید اجرا شود:

۱۸-۳-۱- محصول در یک لایه پخش شود.

۱۸-۳-۲- قبل از شروع فعالیت، محل کاملاً مرمت، درزگیری و شستشو شود.

۱۸-۳-۳- تردد افراد متفرقه در میدان آفتابی ممنوع بوده و منحصراً پرسنل مسئول جابجایی پسته، مجاز به تردد باشند.

۱۸-۳-۴- مسیر تردد باید مشخص بوده و صرفاً تردد از آن مسیر انجام گیرد.

۱۸-۳-۵- میدان آفتابی باید حداقل به ارتفاع ۱ متر با توری محصور گردد تا از ورود جوندگان و حیوانات جلوگیری بعمل آید.

۱۸-۳-۶- محل دارای شیب مناسب به طرف کانال فاضلاب باشد.

۱۸-۳-۷- مدت زمان توقف محصول در میدان آفتابی تا زمانی می باشد که اطمینان حاصل شود که رطوبت محصول به کمتر از ۶ در صد رسیده باشد.

۱۸-۳-۸- محل در مسیر گرد و غبار و حتی الامکان بادهای موسمی نباشد.

۱۸-۳-۹- کارگران موظف به استفاده از کفش اختصاصی بارنگ متفاوت از سایر کفش ها می باشند.

۱۸-۳-۱۰- کفش های اختصاصی میدان آفتابی بایستی هر شب پس از اتمام کار شسته و ضد عفونی گردند.

۱۸-۳-۱۱- ابزار مربوط به جمع آوری پسته در میدان آفتابی باید اختصاصاً متعلق به میدان آفتابی باشند.



۱۹- بسته بندی

مواد بسته بندی باید بهداشتی و مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

ضمانت:

- ۱- آیین کار اصول بهداشتی در واحدهای تولید کننده مواد غذایی - استاندارد ملی شماره ۱۸۳۶ - تجدید نظر اول
- ۲- دستورالعمل و روش اجرایی شرایط مناسب انبارش (PW01- 01)
- ۳- روشهای آزمون پسته - استاندارد ملی شماره ۴۹۲۰ - سال ۷۸
- ۴- دستورالعمل اجرایی مربوط به آزمایشات سنجش رطوبت و آزمایشات فیزیکی، میکروبی و آفلاتوکسین (SOP)
- ۵- دستورالعمل و روش اجرایی کنترل آفات (PW01- 03)
- ۶- ویژگی های بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی - استاندارد ملی شماره ۱۰۱۱- تجدید نظر چهارم
- ۷- ویژگی های آب آشامیدنی - استاندارد ملی شماره ۱۰۵۳ - تجدید نظر اول
- ۸- دستورالعمل و روش اجرایی کنترل کیفی آب (PW01- 05)
- ۹- دستورالعمل و روش اجرایی رعایت بهداشت فردی کارکنان (PW01- 06)
- ۱۰- دستورالعمل و روش اجرایی پاکیزه سازی، شستشو و ضد عفونی (PW01- 02)
- ۱۱- دستورالعمل و روش اجرایی آموزش (PW01- 08)
- ۱۲- دستورالعمل و روش اجرایی کنترل محصول نامنطبق (PW01- 09)
- ۱۳- دستورالعمل و روش اجرایی برچسب گذاری (PW01- 07)
- ۱۴- مقررات و شرح وظایف مدیران و مسئولین فنی واحدهای تولیدی مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

منابع و مأخذ:

- ۱- بسته - استاندارد ملی شماره ۱۵ - تجدید نظر سوم- سال ۷۶
- ۲- آیین کار تهیه پسته از مرحله برداشت محصول تا بسته بندی - استاندارد ملی شماره ۲۳۸۰ - سال ۷۰