



Islamic Republic of Iran

سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران



management for Organization of
Fruit and Vegetables
Municipality of Tehran

استاندارد ویژگی های

سبزی پاک کرده در اشکال مختلف

Features cleaned vegetable
in various forms

ویرایش اول

۱۳۹۲

۹۳/۲۰/۰۱۵

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

رئیس:

عفتی، علی

(دکترای دامپزشکی)

دبیر:

سبزو، مریم

(دکترای پزشکی)

شهبازی یگانه، علی

(دکترای دامپزشکی)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اردهالی، سید بهمن

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

بهرامی، رضا

(لیسانس علوم پایه)

تقی زاده، مینا

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

خراسانی، علیرضا

(لیسانس علوم انسانی؛ روابط عمومی)

زائری امیرانی، رضا

(لیسانس مهندسی کشاورزی)

سلیمی، احسان

(لیسانس مهندسی عمران)

مهربخش، قاسم

(دکترای دامپزشکی)

سمت و یا نمایندگی:

معاون بهداشت و کنترل کیفیت سازمان مدیریت میادین میوه

و تره بار شهرداری تهران

مدیر بهداشت محیط، حرفه ای و طب کار سازمان مدیریت

میادین میوه و تره بار شهرداری تهران

رئیس هیئت مدیره انجمن مدیران کنترل کیفیت

مدیر ارزیابی و پشتیبانی سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران

کارشناس حراست سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

کارشناس امور رسانه و مطبوعات سازمان مدیریت میادین میوه

و تره بار شهرداری تهران

کارشناس بهداشت محیط و حرفه ای سازمان مدیریت میادین

میوه و تره بار شهرداری تهران

مدیر نگهداری و تعمیرات سازمان مدیریت میادین میوه و تره

بار شهرداری تهران

مدیر میدان بهمن سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار

شهرداری تهران

شهبازی یگانه، کامران
(لیسانس حسابداری و مدیریت)

مدیر عامل بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

عباسی، علیرضا
(دکترای دامپزشکی)

مدیر کنترل کیفیت محصولات پروتئینی ، بازرگانی و فرآوری
شده سازمان مدیریت میداین میوه و تره بار شهرداری تهران

فراست، علی
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر میدان تهرانسر سازمان مدیریت میداین میوه و تره بار
شهرداری تهران

فروزندی ، شیما
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

فریور ، ریحانه
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس بازرسی شرکت راهیان کیفیت گستر آینده

معینی، فرشید
(دکترای دامپزشکی)

مدیر میدان بعثت سازمان مدیریت میداین میوه و تره بار
شهرداری تهران

هاشمی مطلق، کاوه
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر بهره برداری (هماهنگی و پیگیری امور میداین) سازمان
مدیریت میداین میوه و تره بار شهرداری تهران

بلندی، فرزاد
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

مدیر تحقیقات و مطالعات بازار سازمان مدیریت میداین میوه و
تره بار شهرداری تهران

ابراهیمی علویجه ، علیرضا
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

رئیس اداره بازرگانی ، سرمایه گذاری و جلب مشارکتهای
سازمان مدیریت میداین میوه و تره بار شهرداری تهران

الله وردی مطلق، مجید
(فوق لیسانس برنامه ریزی روستایی)

کارشناس مسئول اموراماکن عرضه محصولات باغی و زراعی
سازمان مدیریت میداین میوه و تره بار شهرداری تهران

نصری، احسان
(لیسانس مهندسی کشاورزی)

کارشناس مسئول نظارت کیفیت محصولات باغی -زراعی
سازمان مدیریت میداین میوه و تره بار شهرداری تهران

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
۱.....	۱ هدف
۱.....	۲ دامنه کاربرد
۱.....	۳ مراجع الزامی
۳.....	۴ اصطلاحات و تعاریف
۶.....	۵ شرایط بهداشتی
۷.....	۶ طبقه بندی
۸.....	۷ ویژگی های فیزیکی
۹.....	۸ ویژگی های شیمیایی
۱۰.....	۹ ویژگی های میکروبیولوژی
۱۰.....	۱۰ نمونه برداری
۱۱.....	۱۱ بسته بندی
۱۱.....	۱۲ نشانه گذاری

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، میکروبیولوژی، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری سبزی پاک کرده در اشکال مختلف (کوکو، آش و ...) می باشد.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد برای انواع سبزی تازه پاک کرده که مصرف خوراکی دارند و در واحدهای تولید سبزی پاک کرده دارای مجوز لازم از مراجع ذیصلاح و مورد تأیید سازمان مدیریت میادین میوه و تره بار شهرداری تهران به صورت خرد نشده و یا بعد از خرد شدن به روش بهداشتی عرضه می گردد، کاربرد دارد.

یادآوری - مجوزهای شرکت های تولید سبزی پاک به انضمام وضعیت بهداشتی واحدهای تولید کننده ضروریست به تأیید واحدهای بازرگانی، بهره برداری، بهداشت و کنترل کیفیت برسد.

۳ مراجع الزامی

استفاده از مراجع الزامی زیر برای این استاندارد ضروری است.

۳-۱ استاندارد ملی ایران به شماره ۱۱۶، میوه ها و سبزی ها.

۳-۲ استاندارد ملی ایران به شماره ۳۸۷، برگ تازه اسفناج.

۳-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۱۰، شوید.

۳-۴ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۳۸، جعفری.

۳-۵ استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۲، روش نمونه برداری میوه ها و سبزی های تازه.

۳-۶ استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۰۵، فرآورده های میوه و سبزی - تعیین خاکستر غیر محلول در هیدروکلرید اسید - روش آزمون.

۳-۷ استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۱۱، ویژگی های میکروبیولوژی آب.

- ۸-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۵۳، آب آشامیدنی - ویژگی ها.
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶، مواد غذایی - آیین کار اصول بهداشتی واحد های تولیدی.
- ۱۱-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۲۲۰۴، مقررات بهداشتی کارگران خط تولید.
- ۱۲-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۵۸، ویژگی های ریحان تازه.
- ۱۳-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۲۴۵۹، ویژگی های ترخان.
- ۱۴-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶۶۴، روش های آزمون تعیین باقی مانده سموم آفت کش کلره و فسفر در مواد غذایی و محصولات کشاورزی.
- ۱۵-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۴۲، ضد عفونی کننده ها و گندزدهای شیمیایی - ارزیابی فعالیت باکتری کشی - روش های آزمون.
- ۱۶-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۳۲۲۷، ویژگی های شنبلیله درسته و ساییده (گرد).
- ۱۷-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۳۳۵۸، ویژگی های مرزه تابستانی.
- ۱۸-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۳۷۴۱، ویژگی های نعنای تازه.
- ۱۹-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۳۷۶۶، آیین کار بهداشتی ماشین آلات.
- ۲۰-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۳۹۰۹، اندازه گیری سرب در میوه و سبزی و فرآورده های آن به شیوه طیف سنجی جذب اتمی بدون اشعه.
- ۲۱-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۱۹۷، آیین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۱).

۲۲-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۹۲، روش اندازه گیری آرسنیک با شیوه بیناب سنجی.

۲۳-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۷۷۳، آئین کار ایمنی ماشین آلات (بخش ۲).

۲۴-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۷۷۵، واژه نامه ایمنی مربوط به بخش های ۱ و ۲.

۲۵-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۰۰، روش اندازه گیری مس به روش فتومتری در فرآورده های میوه و سبزی.

۲۶-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۰۱، روش اندازه گیری قلع در فرآورده های میوه و سبزی.

۲۷-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۶۶۰۱، تره تازه- ویژگی ها و روش های آزمون.

۲۸-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۷۱۳۲، میوه ها و سبزی ها- پیاز خوراکی- اندازه گیری نیترات و نیتريت - روش اسپکتروفتومتری.

۲۹-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۷۹۳۲، پیازچه- ویژگی ها و روش های آزمون.

۳۰-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۰۸۲، سبزی خوردن بسته بندی شده آماده مصرف- ویژگی ها و روشهای آزمون.

۳۱-۳ استاندارد ملی ایران به شماره ۱۲۵۸۳، تعیین مرز بیشینه باقی مانده آفت کش ها در سبزی ها.

۴ اصطلاحات و تعاریف

۱-۴ سبزی های برگ

منظور سبزی هایی هستند که تمامی برگ و در بعضی از آنها همراه با قسمتی از دمبرگ و یا ساقه های جوان و ظریف و غیر خشبی آنها مصرف غذایی دارد.

۲-۴ سبزیجات

۱-۲-۴ جعفری

متعلق به خانواده چتریان (Umblifereae) بوده و گیاهی دو یا چند ساله است که در سال دوم تولید گل می کند و دوره رویش آن کوتاه است.

۲-۲-۴ ریحان

گیاهی است یک ساله با نام علمی *Ocimum basilicum* که از خانواده Labiatae می باشد.

۳-۲-۴ شوید

گیاهی است با نام *Anethum graveolens* که از خانواده Umblifereae (چتریان) می باشد.

۴-۲-۴ نعناع

گیاهی است با نام *Menta sativa* که از خانواده نعناعیان (Labiatae) می باشد. از مشخصات این گیاه طعم مطبوع آن است.

۵-۲-۴ تره

بخش خوراکی گیاه *Allium porrum* از خانواده Amarylliaceae می باشد.

۶-۲-۴ گشنیز

این گیاه از خانواده چتریان (Apiaceae) و با نام علمی *Coriandrum sativum* می باشد. گیاهی است یک ساله و خصوصیات زراعت آن کاملاً شبیه جعفری است.

۷-۲-۴ ترخون

گیاهی است با نام علمی *Artemisia dracunculus* که از خانواده Asteraceae می باشد.

۸-۲-۴ مرزه

گیاهی است علفی یک ساله با نام علمی *Saturejahortensis linnaeus* که از خانواده نعناعیان Labiatae می باشد.

۹-۲-۴ چغندر

گیاهی است از گونه *Beta vulgaris* که از خانواده Chenopodiaceae می باشد.

۱۰-۲-۴ شنبلیله

گیاهی است از گونه *Trigonella-Foenum-Graecum* که از خانواده " پروانه آسا " می باشد.

۱۱-۲-۴ اسفناج

اسفناج گیاهی با نام علمی *Spinacia oleracea L.* از خانواده چغندر (غازپایان) Chenopiaceae می باشد. اسفناج گیاهی است علفی یک ساله که برگهای آن دارای پهنک پهن، و به رنگ سبز روشن تا سبز تیره می باشد.

۱۲-۲-۴ تربچه

تربچه بخش آماس کرده ریشه گیاهی با نام علمی *Raphanus sativus L.* از خانواده Crucifereae می باشد، که به مصرف خوراک انسان می رسد.

۴-۲-۱۳ سیر سبز

عبارت است از گیاهی با نام علمی *Allium Sativum* از خانواده *Liliace* که بر حسب مراحل رشد، برگ، ساقه و حبه‌های آن مورد مصرف خوراکی قرار می‌گیرد و سیر تازه عبارت است از سیری که ساقه آن سبز و پوسته‌های بیرونی کپه تازه و آبدار بوده و ساقه، برگ و کپه آن قابل خوردن باشد.

۴-۲-۱۴ پیازچه

گیاهی است، با نام علمی *Allium schoenoprasum* L از خانواده *Liliacea*. این گیاه، علفی، چندساله، دارای ساقه‌های بلند، توخالی و لوله‌ای شکل می‌باشد. پیازچه دارای گل‌های ارغوانی رنگ بوده و به صورت چترهای کروی نمایان می‌شود. هر گل درون هر چتر کامل است و دارای شش پرچم، مادگی سه برچه‌ای بهم چسبیده می‌باشد.

۴-۳ سبزی پاک کرده آماده مصرف

سبزی پاک کرده آماده مصرف عبارت است از فرآورده‌ای شامل انواع سبزی‌ها مانند جعفری، نعناع، ریحان، ترخون، شوید، تره، شنبلیله، سیر، گشنیز، اسفناج و ... که پس از پاک کردن و آماده سازی، شستشو، ضدعفونی، آبگیری، بسته بندی و درج اطلاعات و برچسب گذاری آماده مصرف می‌باشد.

۴-۴ مواد خارجی

به موادی غیر از سبزی‌های مورد مصرف مانند علف هرز، حشرات مرده یا قطعات بدن آن‌ها، بند پا، کرم، شن و خاک و نظیر آن گفته می‌شود.

۴-۵ ضدعفونی

کاهش تعداد میکروارگانیسم‌ها در محصول به وسیله مواد شیمیایی، روش‌های فیزیکی و یا هر دو است به میزانی که ایمنی و مناسب بودن ماده غذایی به خطر نیافتد.

۴-۶ ضدعفونی کننده‌ها

ماده یا ترکیب شیمیایی مجاز از مراجع ذیصلاح می‌باشد که به عنوان ضدعفونی کننده یا گندزدا مصرف می‌شود.

۴-۷ باقی مانده آفت کش و قارچ کش

مانده سموم به کار رفته در آفت‌زدایی و قارچ‌کشی می‌باشد که پس از عملیات مبارزه با آفات زراعی، در محصول قابل عرضه باقی مانده باشد.

۴-۸ آفات

عبارت است از هر عامل زنده ای مانند حشرات و کنه ها، حلزون ها (در هر یک از مراحل رشد) که طی نشو و نمای گیاه یا پس از برداشت به آن حمله کرده و خسارت وارد می کند.

۴-۹ آفت زدگی

عبارت است از آثار ناشی از خسارات آفات که با چشم مسلح یا غیر مسلح قابل رؤیت باشد.

۴-۱۰ بیماری ها و عوامل بیماری زا

عبارت است از عوامل زنده ای مانند قارچ ها، ویروس ها، باکتری ها و بیماری های فیزیولوژیکی (در هر یک از مراحل رشد) که طی نشو و نمای گیاه یا پس از برداشت به آن حمله کرده و خسارت وارد می کند.

۴-۱۱ بد رنگی

منظور وجود هر گونه رنگ غیر طبیعی در سبزی های مورد مصرف مانند زردی، قهوه ای و ... می باشد.

۴-۱۲ پلاسیدگی و پژمردگی

منظور حالتی است که بر اثر از دست دادن بخشی از آب گیاه ایجاد می شود.

۴-۱۳ آسیب دیدگی

عبارت است از آثار ناشی از فشارهای فیزیکی.

۴-۱۴ یخ زدگی و سرمازدگی

عبارت است از آثار ناشی از شرایط نامطلوب محیطی (دما).

۴-۱۵ هیدروکربن های آروماتیک چند حلقوی

عبارت است از یکی از ترکیبات سرطان زا موجود در کمپوست زباله شهری و سایر کودهای آلی مانند بنزوپیرن، بنزو فلورانتن و فلورانتن.

۵ شرایط بهداشتی

در تولید و عرضه سبزی پاک کرده فله در اشکال مختلف (کوکو، آش و ...) رعایت الزامات بهداشتی زیر ضروری است:

شرایط بهداشتی شامل شرایط خوب کشاورزی (شرایط بهداشتی مواد اولیه) و شرایط خوب ساخت (شرایط بهداشتی فرآوری و بسته بندی) می باشد.

۵-۱ شرایط خوب کشاورزی^۱

از آنجا که در زمان کاشت، داشت و برداشت سبزی، احتمال انتقال آلودگی های میکروبی، انگلی و شیمیایی به محصول وجود دارد و عوامل آلوده کننده سبزی ها می تواند از طریق زمین، کود، آب آبیاری، مواد شیمیایی (مانند آفت کش ها)، عدم رعایت بهداشت از سوی کارگران، نحوه برداشت، جابجایی و ذخیره سازی منتقل شود، لذا کاشت، داشت و برداشت محصول باید با رعایت شرایط خوب کشاورزی و مطابق مقررات و قوانین مراجع قانونی و ذیصلاح کشور با حداقل خطرات و آلودگی های میکروبی، فیزیکی و شیمیایی انجام شود. ویژگی های سبزی های مورد استفاده باید با استاندارد ملی ایران مراجع بندهای ۳-۱۵ مطابقت داشته باشد.

۵-۲ شرایط خوب ساخت^۲

محل استقرار، طراحی، ساختمان واحد تولیدی، وضعیت دیوارها، سقف، کف، درها، نور، تهویه، دفع مواد زائد، تسهیلات بهداشتی و تمیزکاری، کنترل آفات و نحوه چیدمان دستگاه ها در خط تولید واحد فرآوری و بسته بندی سبزی تازه باید مطابق با استانداردهای ملی به شماره های ۱۸۳۶-۲۲۰۴-۳۷۶۶-۴۱۹۷ و ۴۷۷۳ باشد.

۶ طبقه بندی

۶-۱ درصد ترکیب وزنی سبزی های مصرفی

سبزی کوکو: شامل ۲۰۰ گرم (۲۰٪) جعفری، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) گشنیز، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) تره، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) شوید، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) سیر تازه و شنبلیله به دلخواه.
سبزی پلو: شامل ۲۰۰ گرم (۲۰٪) جعفری، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) گشنیز، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) تره، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) شوید، ۱۰۰ گرم (۱۰٪) سیر تازه و شنبلیله ۱۰۰ گرم (۱۰٪).
سبزی قورمه: شامل ۳۰۰ گرم (۳۰٪) جعفری، ۳۰۰ گرم (۳۰٪) تره، ۲۰۰ گرم (۲۰٪) اسفناج یا برگ چغندر، ۱۰۰ گرم (۱۰٪) گشنیز، ۱۰۰ گرم (۱۰٪) شنبلیله.

^۱ - (Good Agricultural Practice)

^۲ - (Good Manufacture Practice)

۳-۱-۱-۷ تره: قسمت بالای غلاف فقط در صورت برش می تواند مورد استفاده قرار گیرد به دلیل در هم فرو رفتن خاک و شن و آلودگی که در آنجا وجود دارد و در مرحله شستشو درست شستشو داده نمی شود.

۴-۱-۱-۷ پونه: کمتر یا مساوی فاصله بالاترین برگ تا طوقه پایین.

۵-۱-۱-۷ پیازچه خوردن: ۴ برابر قطر یا ۵ برابر قطر پیازچه و همچنین می بایست قسمت ریشه کاملاً جدا شود.

۶-۱-۱-۷ ترب: جدا کردن دم و قسمت سبز.

۷-۱-۱-۷ مرزه: کمتر از فاصله بالاترین برگ تا طوقه پایین.

۸-۱-۱-۷ ترخان: کمتر از فاصله بالاترین برگ تا طوقه پایین.

۹-۱-۱-۷ شوید: نصف فاصله بالاترین برگ تا طوقه پایین.

۲-۱-۷ انواع سبزی

۱-۲-۱-۷ جعفری و گشتیز: کمتر یا مساوی فاصله بالاترین برگ تا طوقه پایین.

۲-۲-۱-۷ اسفناج: $\frac{2}{3}$ و کمتر اندازه برگ.

۳-۲-۱-۷ برگ چغندر: $\frac{2}{3}$ و کمتر اندازه برگ.

۴-۲-۱-۷ شنبلیله: نصف و کمتر از فاصله بالاترین برگ تا طوقه پایین.

۲-۷ ویژگی های حسی و ظاهری

۱-۲-۷ بو: باید دارای بوی طبیعی سبزیجات تشکیل دهنده آن بوده و بدون هر گونه بوی خارجی باشد.

۲-۲-۷ مزه: باید دارای مزه طبیعی سبزیجات تشکیل دهنده آن بوده و بدون هیچ گونه مزه خارجی باشد.

۳-۲-۷ رنگ: باید دارای رنگ طبیعی و یکنواخت باشد، همچنین درصد استفاده از مواد ضد عفونی کننده به صورتی باشد که در رنگ کمترین صدمه وارد شود. کلیه سبزیجات زرد، قهوه ای و ... می بایست از آن جدا شود.

۴-۲-۷ مواد خارجی: باید عاری از هرگونه مواد خارجی (شن و خاک، آفات و نظایر آن ها) باشد.

۵-۲-۷ بدرنگی: بیشینه $\frac{0}{3}$ درصد.

۶-۲-۷ آسیب دیدگی: بیشینه $\frac{0}{5}$ درصد.

۷-۲-۷ پلاسیدگی و پژمردگی: بیشینه $\frac{0}{5}$ درصد.

یادآوری- محصولی پذیرفتنی است که یکی از نواقص بندهای ۷-۲-۷-۵، ۷-۲-۶، ۷-۲-۷ را حداکثر تا $\frac{0}{5}$ ٪ را داشته باشد.

۸-۲-۷ یخ زدگی و سرما زدگی: باید فاقد یخ زدگی و سرما زدگی باشد.

۸ ویژگی های شیمیایی

۸-۱ آب مصرفی: آب مورد مصرف در شستشو باید با استانداردهای ملی به شماره ۱۰۱۱ سال ۱۳۷۷ و شماره ۱۰۵۳ سال ۱۳۷۶ مطابقت داشته باشد.

۸-۲ باقی مانده آفت کش: نباید بیش از حد مجاز اعلام شده از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشد.

۸-۳ خاکستر نامحلول در اسید: نباید بیشتر از ۰/۰۵ درصد وزنی باشد.

۸-۴ آلوده کننده های فلزی (فلزات سنگین)
حداکثر آلوده کننده های فلزی باید مطابق با جدول ۱ این استاندارد باشد.

جدول ۱- آلوده کننده های فلزی

ویژگیها	حدود قابل قبول	روش آزمون
سرب	۰/۳ (ppm)	استاندارد ملی ایران به شماره ۳۹۰۹
قلع	۱۵۰ (ppm)	استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۰۱
مس	۵ (ppm)	استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۰۰
ارسنیک	۰/۲ (ppm)	استاندارد ملی ایران به شماره ۴۴۹۲
روی	۵ (ppm)	تا تدوین استاندارد به طریق بیناب سنجی (اسپکتو فتومتری) با ربایش اتمی تعیین شود

۸-۵ ضد عفونی کننده

به طور کلی استفاده از مواد ضد عفونی کننده برای شستشوی سبزیجات الزامی می باشد و می بایست مواد ضد عفونی کننده مورد استفاده مورد تأیید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشد. در حال حاضر مرجع قانونی و ذیصلاح کشور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد.

۸-۶ هیدروکربن های آروماتیکی چند حلقوی

میزان هیدروکربن های آروماتیکی چند حلقوی نباید بیش از ۵ (ppb/TS) باشد.

۹ ویژگیهای میکروبیولوژی

ویژگی های میکروبی سبزی تازه جهت خردکردن به شکل زیر است:

ویژگی	حد مجاز	روش آزمون
کلی فرم در گرم	۲۱۰	استاندارد ملی ایران به شماره ۹۲۶۳
اشرشیاکلی در گرم	منفی	استاندارد ملی ایران به شماره ۲۹۴۶
کپک در گرم	۲۱۰	استاندارد ملی ایران به شماره ۹۹۷
سالمونلا در ۲۵ گرم	منفی	استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۱۰
آنتروکوکوس در گرم	۲۱۰	استاندارد در دست تدوین می باشد.
تخم انگل در گرم	منفی	مطابق با بند ۱۱-۱۳ این استاندارد

۱۰ نمونه برداری (به صورت جزئی)

نمونه برداری از سبزی تازه بسته بندی شده آماده خرد شدن باید با استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۲، روش نمونه برداری میوه ها و سبزی های تازه، مطابقت داشته باشد.

۱۱ بسته بندی

سبزی تازه پاک کرده آماده خرد شدن باید در ظرف نو، خشک، تمیز، شفاف و بی رنگ، یکبار مصرف، مقاوم و غیر قابل نفوذ که از جنس مواد مناسب و مجاز در تماس با ماده غذایی برای مصرف تهیه شده و مورد تأیید مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشد، مورد استفاده قرار گیرد. مراجع قانونی و ذیصلاح کشور در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

پُر کردن در ظرف تا حد مورد نظر بر اساس وزن/ حجم، به صورت دستی یا خودکار می تواند انجام پذیرد.

اوزان بسته بندی می تواند بر اساس نیاز با توافق خریدار و اخذ مجوز از مراجع ذیصلاح و قانونی کشور انجام گیرد.

یادآوری- در صورتی که بسته بندی بصورت دستی انجام شود باید مندرجات استاندارد ملی ایران به شماره ۲۲۰۴ در خصوص مقررات بهداشتی کارگران خط تولید رعایت شود.

۱۲ نشانه گذاری

۱-۱۲ در بسته های سبزی تازه پاک کرده فله که از واحدهای تولید کننده به غرفه سبزی پاک میادین و بازارهای تابعه تحویل می گردد باید آگاهی های زیر به طور خوانا و به زبان فارسی با مرکب غیر سمی چاپ و یا برجسب شود.

۱-۱-۱۲ نام و نوع سبزی.

۲-۱-۱۲ نام و نشانی تولید کننده.

۳-۱-۱۲ تاریخ تهیه (به روز، ماه، سال).

۴-۱-۱۲ تاریخ انقضاء مصرف (به روز، ماه، سال).

۵-۱-۱۲ وزن خالص محتوی.

۶-۱-۱۲ کد ردیابی.

۷-۱-۱۲ شماره پروانه بهداشتی.

۸-۱-۱۲ شرایط نگهداری.

۹-۱-۱۲ سایر مواردی که باید به اطلاع مصرف کننده برسد.

۲-۱۲ در بسته های کوچکتر که در غرفه سبزی پاک میادین و بازارهای تابعه به مشتری فروخته می شود باید آگاهی های زیر به طور خوانا و به زبان فارسی با مرکب غیر سمی چاپ و یا برجسب شود.

۱-۲-۱۲ نام و نوع سبزی.

۲-۲-۱۲ نام واحد تولید کننده.

۳-۲-۱۲ شماره غرفه عرضه کننده.

۴-۲-۱۲ تاریخ فروش.

۵-۲-۱۲ وزن خالص محتوی.

۶-۲-۱۲ شرایط نگهداری.

پیوست اطلاعاتی الف

فرآیند بهداشتی تولید سبزی پاک کرده فله برای خردشدن

۱. نحوه دریافت و کنترل سبزی تازه

سبزی باید در بدو ورود از سوی مسئول/مدیر کنترل کیفی مورد نمونه برداری، بررسی و مورد تأیید قرار گیرد.

سبزی دریافتی باید تازه، سالم، عاری از هرگونه آسیب ناشی از یخ زدگی، گندیدگی، کپک زدگی و آفت بوده و از ویژگی های مربوط به رقم خود برخوردار باشد. نباید رطوبت اضافی بر روی سطح ریشه مشاهده شود.

محل تخلیه سبزی باید قابل شستشو و ضدعفونی و دارای وسعت کافی برای بازبینی سبزی قبل از ورود به سالن فرآوری باشد. سالن ورودی سبزی های پاک نشده باید سرپوشیده با دیوار و کف صاف و پالت گذاری شده، فاقد خلل و فرج و دارای دمای ۴-۱۵ درجه سانتی گراد باشد.

نصب دماسنج کالیبره ۶ درجه سانتیگراد در سالن کنترل سبزی الزامی است.

سبزی برگی باید بلافاصله پس از ورود به واحد تولیدی فرآوری شود و چنانچه این اتفاق نمی افتد، به منظور جلوگیری از هرگونه فساد میکروبی و شیمیایی تا شروع عملیات فرآوری لازم است از سردخانه ای متناسب با ظرفیت واحد تولیدی و رعایت فاصله از سالن تولید استفاده شود. بهتر است سبزی های غده ای و ریشه ای (مثل تربچه، پیازچه) در سردخانه جداگانه چیده شود و اگر امکان پذیر نیست باید در محلی جداگانه در سردخانه چیده و نگهداری شوند و در هنگام خروج سبزیجات سیستم اولین ورودی - اولین خروجی رعایت گردد.

سردخانه نگهداری موقت سبزی پاک نشده باید با استاندارد ملی ایران به شماره ۸۳۰ مطابقت داشته باشد.

یادآوری - نصب دماسنج کالیبره جهت نشان دادن دمای محیط در سالن فرآوری الزامی می باشد.

برای حفظ تازگی و طراوت سبزی، باید از انبار کردن طولانی آن خودداری نمود. تهیه و تحویل سبزی به واحد بهتر است روزانه و متناسب با حجم تولید و بسته بندی آن باشد.

۲. آماده سازی (جداسازی، ریشه زنی و پاک کردن)

سبزی باید بلافاصله پس از تخلیه در سالن آماده سازی (که باید مجزا از سالن فرآوری باشد)، از نظر وجود هرگونه مواد خارجی، آلودگی های ناشی از بستر کشت مثل گل، خاک، علف های هرز، بقایای حشرات و کرم ها مورد بازرسی قرار گرفته و جدا شوند.

سبزی هایی که بافت نامناسب دارند، سبزی های له شده، پلاسیده، آفت زده، خشک و زرد و یا هر رنگی متفاوت از رنگ سبز و نیز بخش انتهایی برگ ها (محل اتصال سبزی به ریشه) که از نظر رنگ با سبزی اختلاف دارند، باید توسط افراد آموزش دیده از سبزی جدا و پاک شود. جداسازی بخش های فیبری و خشبی ساقه از برگ ها نیز باید در مرحله ریشه زنی سبزی انجام گیرد. برش سبزی می بایست

توسط کاتر، چاقوی تیز و تمیز و بهداشتی صورت بگیرد. استفاده از اره، چاقوی کند و برش با دست موجب صدمه بر بافت ساقه می شود و ممنوع می باشد.

پاک کردن سبزی باید در سالن آماده سازی بر میزهای استیل صاف و توری و یا نوار نقاله با جنس مناسب برای مواد غذایی و با سرعت کاملاً مناسب برای بازرسی و رفع معایب، انجام گیرد.

در این سالن باید از تعداد کافی کارگران استفاده شود. در کنار میز یا نوار مخصوص پاک کردن سبزی باید به فواصل معین، سطل های مناسب برای جمع آوری ضایعات سبزی تعبیه شده و به محض پر شدن باید از سالن خارج گردند. در انتهای این مرحله جداسازی و پاک کردن سبزی می بایست مجدداً مورد بازرسی قرار گیرد. در مواردی که میزان سبزی موجود و سبزی ورودی اندک است و فضای سالن آماده سازی بزرگ است، سالن ورودی و سالن آماده سازی می تواند یک سالن باشد. سبزی پس از جدا کردن ریشه و قسمت های غیر خوراکی برای شستشو آماده می شود. سالن تمیز و کثیف بایستی به صورت مجزا از یکدیگر باشند.

۳ شستشو

۳-۱ خیس خوردن اولیه

در این مرحله سبزی پاک کرده باید در مخازن استیل یا پلی پروپیلن فشرده مناسب و به حالت سکون و بدون تلاطم، خیس خورده و گل گیری شود. میزان سبزی ورودی به مخازن باید متناسب با ظرفیت مخازن باشد. تناوب تعویض آب مخازن باید متناسب با میزان آلودگی سبزی دریافتی تنظیم شود و به گونه ای باشد که آب، فاقد گل و لای شده باشد. این مخازن باید دارای قسمتی برای ته نشین شدن خاک و گل و لای بوده و از دریچه تخلیه در کف مخازن تخلیه شوند. وجود صفحه مشبکی در کف این مخزن با رعایت فاصله از کف، موجب می شود ذرات خارجی در زیر آن جمع و مانع از اختلاط گل و لای ته نشین شده با سبزی شود.

۳-۲ گل زدایی

این مرحله با تلاطم همراه است و باید گل و لای احتمالی چسبیده به قسمت های مختلف سبزی خیس خورده کاملاً از آن حذف گردد. بهتر است این کار در دو مرحله انجام شود. برای سبزی های غده ای و ریشه ای (مثل تربچه و پیازچه) بهتر است شستشو در مخازن جداگانه انجام و با استفاده از برس های مناسب عمل گل گیری و شستشو انجام شود.

۳-۳ انگل زدایی

در این مرحله باید با استفاده از مواد شوینده، انگل زدایی انجام گیرد. مقدار ماده و مدت زمان ماندن در این مرحله بنا به نوع سبزی، میزان آلودگی و مقاومت سبزی متفاوت خواهد بود.

۴-۳ آبکشی

این مرحله برای زدودن بقایای شوینده الزامی است. لذا با استفاده از آب تصفیه با سختی پایین و اسپری آب بر روی سبزیجات عمل زدودن بقایای شوینده بر روی سبزیجات را انجام می گیرد.

۵-۳ ضدعفونی

این مرحله نیز به منظور کاهش بار میکروبی سبزی الزامی است حتی اگر قرار باشد در هنگام استفاده توسط مصرف کننده، طبخی انجام گیرد. ضدعفونی سبزی با استفاده از ماده ضد عفونی کننده مجاز انجام می گیرد. نوع و میزان ماده ضدعفونی کننده و مدت زمان تماس آن بستگی به نوع سبزی، pH، دمای آب، غلظت، فصل، نوع و میزان آلودگی سبزی خواهد داشت و باید در تعیین زمان ماندگاری سبزی نیز در نظر گرفته شود. استفاده از ماده ضدعفونی کننده نباید بیش از حد سفارش شده انجام پذیرد چرا که موجب افت کیفیت سبزی و آسیب رساندن به مصرف کنندگان می گردد.

لازم است سبزی ورودی به مخازن گندزدایی فاقد هرگونه مواد گیاهی زائد و مواد خارجی باشند. در غیر این صورت موجب عدم کفایت تأثیر مواد ضد میکروبی خواهد گشت. توصیه می شود مخزن ضدعفونی به سیستم تزریق خودکار ماده ضدعفونی مجهز باشد و پیوسته از صحت عملکرد آن اطمینان خاطر به عمل آید.

۶-۳ شستشوی نهایی

به منظور حذف کامل مواد ضدعفونی کننده، شستشوی نهایی سبزی ضدعفونی شده باید با آب تمیز و به مدت لازم در مخازن بشکل غوطه وری در آب انجام گرفته و سپس آبکشی نهایی بر روی نوار نقاله و با استفاده از دوش های آب سرد انجام شود به گونه ای که آب تمیز به طور پیوسته بر سبزی تازه شسته شده و ضدعفونی شده که روی نوار با سرعت مناسب حمل می گردد، پاشیده شود. سرعت حرکت نقاله، شدت و میزان پاشش آب باید مطابق با ظرفیت و میزان سبزی موجود بر نوار نقاله تنظیم شود به نحوی که کلیه سطوح سبزی در معرض آب آبکشی قرار گیرد. حجم سبزی بر نوار نقاله باید به گونه ای باشد که مانع از زدودن کامل ماده ضدعفونی نگردد.

آب مصرفی در مراحل شستشو باید با استانداردهای ملی ایران به شماره های ۱۰۱۱ و ۱۰۵۳ مطابقت داشته باشد.

۳. آبیگری

آبیگری پس از شستشوی سبزی الزامی است مگر برای سبزی ریحان که بافت کاملاً حساسی دارد و باید در داخل سبد یا روی میز مشبک به صورت لایه ای نازک پخش گردد تا آب آن گرفته شود. در صورت نیاز از فن هوا با سرعت ملایم نیز می توان برای این محصولات استفاده کرد.

آبیگری بهتر است در دو مرحله انجام گیرد. در مرحله اول آبیگری توسط دستگاه آبیگری سانتریفوژ پیوسته یا غیر پیوسته با استفاده از نیروی گریز از مرکز صورت گرفته و در مرحله دوم سبزی ها بر روی صفحات مشبک ارتعاشی و یا ثابت پخش و آبیگری می شوند که نوع ارتعاشی ارجحیت دارد. در این

مرحله استفاده از فن مناسب برای آب گیری سریع تر سبزی توصیه می شود. دما و رطوبت نسبی سالن آبیگری باید بطور دایم کنترل و به نحوی تنظیم شود که رشد قارچ ها امکان پذیر نگردد. سطح داخلی دستگاه سانتریفوژ باید از جنس استیل مشبک با قابلیت بازرسی، شستشو و ضدعفونی باشد. سرعت و زمان سانتریفوژ کردن بستگی به نوع سبزی دارد. باید دقت نمود که در پایان هر شیفت کاری کلیه اجزای سانتریفوژ که در تماس با سبزی است شسته و ضدعفونی گردد.

۴ بسته بندی

بهتر است از بسته های پلاستیکی مجاز به مصرف در مواد غذایی استفاده شود. بسته ها باید از مقاومت کافی برای بارگیری و جابجایی برخوردار بوده به گونه ای که بتواند سبزی را از تغییرات کمی و کیفی در طی مراحل حمل و نقل تا مصرف حفظ نموده و به اندازه کافی مقاوم باشند تا اگر بر روی هم چیده شدند آسیبی به محتویات وارد نیامده و محتویات امکان تهویه هوا را داشته باشند. اگر بسته بندی بطور دستی انجام می شود کارگران این قسمت نباید به اسهال و سایر بیماری های عفونی مبتلا بوده و همچنین نباید دارای جراحات، زخم های تاول دار و زخم های عفونی باز باشند. کارگران این بخش و سایر قسمت ها باید کلیه مندرجات استاندارد ملی ایران به شماره ۲۲۰۴، مقررات بهداشتی کارگران خط تولید را رعایت نمایند. کد ردیابی باید بر بسته ها درج یا برچسب گذاری شود. این کد باید شامل مشخصات مربوط به تولید (ساعت و تاریخ تولید، کدخطوط و اپراتورها، وزن خالص، واحد فرآوری، مشخصات تأمین کننده و تاریخ برداشت محصول) باشد.

۵ شرایط نگهداری محصول در کارگاه

سبزی های بسته بندی شده باید در اسرع وقت توزیع و تا زمان توزیع باید در سردخانه بالای صفر (۰-۴ درجه سانتی گراد) و رطوبت نسبی ۹۰-۹۵ درصد با توجه به مدت زمان ماندگاری و تاریخ انقضاء مصرف نگهداری شوند. سردخانه باید از کف و دیوارهای صاف و صیقلی و قابل شستشو و ضدعفونی برخوردار بوده و با ویژگی های مندرج در استاندارد ملی ایران به شماره ۸۳۰، روش نگهداری میوه ها و سبزی های تازه در سردخانه مطابقت داشته باشد.

بسته های سبزی باید در سردخانه بر روی پالت های قابل شستشو و ضدعفونی بطور مناسب چیده شوند. چیدمان پالت ها و سبزی ها باید بگونه ای باشد که گردش هوا به آسانی برقرار بوده و مرتباً درجه حرارت می بایست کنترل شود. نشان دهنده ی دمای سردخانه باید کالیبره بوده و تصدیق آن باید با دماسنج های جیوه ای انجام گیرد. این دماسنج ها باید در جای ثابتی در نقاط مختلف سرد و گرم سردخانه پشت شیشه و نیز نزدیک به حسگر دماسنجی که از دور خوانده می شود و در محلی که از

شب‌نم (تقطیر)، لرزش، ضربه، آسیب و ... در امان باشد، قرار داده شوند. محل این دماسنج‌ها باید واضح و از پشت شیشه قابل قرائت باشند. این دماسنج‌ها نیز باید توسط مراجع ذیصلاح کالیبره شده باشد. تعداد این دماسنج‌ها به حجم سردخانه بستگی دارد و بهتر است طوری انتخاب و قرار داده شوند که نماینده هوای درون سردخانه باشند.

ارتفاع چیدمان بسته‌های سبزی در سردخانه نباید بیشتر از ۲/۵ متر باشد. فضاهای خالی بین فرآورده از بالا، کف، دیوار و یکدیگر باید طوری باشد که جاهای کور، مرده و یا بسته که موجب می‌شود دما در آن نقاط بیشتر باشد و نیز جاهای خیلی باز که دما در آن مناطق کم باشد، تشکیل نشود. به هیچ وجه در کنار سبزی‌ها نباید سایر مواد غذایی و غیر غذایی نگهداری شود.

ترتیب جای گذاری بار بر شرایط نگهداری آن بسیار مؤثر است. در کف سردخانه برای نشان دادن آغاز و چگونه قرار دادن پالت‌ها و ظروف حاوی سبزی و برقراری گذرگاه‌ها، می‌توان نوار رنگی نقاشی کرد. در بارچینی، وجود گذرگاه‌های افقی آزاد برای دسترسی به هر بخش از ظروف سبزی به جریان هوای سرد ضروری است. مدت زمان نگهداری در این سردخانه باید در تعیین زمان ماندگاری محصول در نظر گرفته شود.

یادآوری ۱- تمامی قسمت‌های سالن‌های نگهداری، تولید، فرآوری، بسته‌بندی و سردخانه‌ها باید کاملاً صاف، فاقد خلل و فرج و درز و شکاف و قابل شستشو و ضدعفونی باشد.

یادآوری ۲- کلیه دستگاه‌های مورد استفاده در بخش‌های مختلف باید به ترتیب انجام کار و متناسب با حجم سبزی ورودی و ظرفیت تولید در هر بخش چیده شوند. دستگاه‌ها و تجهیزات در تماس مستقیم با سبزی باید از جنس فولاد زنگ‌نزن و ضدخش و پایدار در برابر عوامل مکانیکی و شیمیایی (پاک‌کننده‌ها و ضدعفونی‌کننده‌ها) بوده، صاف و غیر قابل نفوذ و قابل شستشو و ضدعفونی باشند و تمیز کردن آن‌ها به آسانی امکان پذیر باشد. ابزار و دستگاه‌های مورد استفاده باید دارای سطح صاف و فاقد گوشه‌های تند و زوایای کور باشند.

یادآوری ۳- واحد باید الزاماً مجهز به آزمایشگاه‌های شیمی و میکروبی و مواد، ابزار و دستگاه‌های مورد نیاز برای انجام آزمون‌های مربوطه باشد. چنانچه واحد قادر به انجام برخی آزمایشات خاص نباشد می‌بایست ضمن عقد قرارداد در دوره‌های زمانی مشخص، نمونه برداری و در آزمایشگاه‌های تأیید صلاحیت شده نمونه‌ها مورد آزمایش قرار گرفته و نتایج بصورت مستند نگهداری شود.

۶ حمل و نقل

جابجایی سبزی باید تا حد امکان در کوتاهترین زمان ممکن انجام شود. در زمان بارگیری، حمل و تخلیه، سبزی باید از تابش نور مستقیم خورشید در امان باشد. بارگیری و تخلیه باید به نحوی انجام شود که از صدمات ناشی از تکان خوردن، فشار و آسیب جلوگیری به عمل آید. مسیر باید طوری انتخاب شود که کوتاهترین زمان ممکن و حداقل صدمات ناشی از ناهمواری و خرابی مسیر برای رسیدن به مقصد در نظر گرفته شود. ظروف و وسایل آسیب دیده نباید برای حمل و نقل استفاده شوند. ظروف و وسایل حمل

و نقل باید پیش از حمل، به طور مرتب تمیز و ضدعفونی گشته و فاقد هرگونه بوی اضافی باشند. رعایت بهداشت فردی و شستشوی دست ها یا استفاده از دستکش پیش از بارگیری، تخلیه و بازرسی ها ضروری است.

بهتر است از پالت های قابل شستشو و ضدعفونی و یا یک ردیف از جعبه های پلاستیکی قابل شستشو و ضدعفونی که از مقاومت خوبی نیز برخوردار باشند با رنگی متمایز از سایر جعبه ها در تماس با کف ماشین استفاده شود.

استفاده از پالت ضروری می باشد و روی پالت ها، بسته ها باید پشت سر هم و به طور مرتب چیده شوند. بسته های روی یک پالت باید دارای ابعاد مناسب باشند. لبه بار با لبه پالت باید با هم تطابق داشته و یا بیرون زدگی لبه بار از لبه پالت حداکثر نباید از ۱۰ میلی متر تجاوز نماید. باید بهترین حالت قرار دادن پالت در کف وسیله نقلیه با توجه به سطح و ابعاد آن انتخاب شود. فضاهای خالی مثلاً می تواند با کمک جعبه های خالی پر شود تا از هرگونه جابجا شدن پالت ها و بسته ها جلوگیری بعمل آید. بین پالت ها نباید فاصله ای باشد. استفاده از تسمه برای نگهداری محصول بر پالت نیز توصیه می شود.

ظروف باید در تمامی نقاط دارای ارتفاع یکسان بوده و بدون وجود فضای خالی در بین آنها بارگیری شوند و می تواند بطور متقاطع نیز چیده شوند. ظروف باید دارای سوراخ هایی برای تهویه و گردش هوای سرد باشند. گردش هوا در راستای افقی ترجیح داده می شود. بین محصول و سقف حداقل باید فاصله ای به میزان ۳۰-۲۵ سانتی متر وجود داشته باشد. ظروف باید به نحوی چیده شوند که ضلع طولی ظروف موازی با درازای اطاق بارگیری وسیله ی نقلیه باشد. نباید بار به درب وسیله نقلیه تکیه داشته باشد. ظروف باید مجهز به شناسنامه و کد ردیابی الصاق شده توسط تولید کننده شامل مشخصات مربوط به تولید (ساعت و تاریخ تولید، کدخطوط و اپراتورها، وزن خالص، واحد فرآوری، مشخصات تأمین کننده و تاریخ برداشت محصول) باشند.

۶-۱ شرایط خودروی حمل

ماشین های حمل سبزی باید مسقف و مجهز به تجهیزات مناسب باشند و دارای گواهی حمل معتبر از مراجع ذیصلاح باشند. مقدار محصول بارگیری شده باید متناسب با ظرفیت سرمایی وسیله نقلیه باشد. نشانگر دمای ماشین باید توسط شرکت های تأیید صلاحیت شده کالیبره شده و مستندات آن موجود باشد. محصول باید با دقت و احتیاط و رعایت کلیه شرایط بهداشتی در ماشین چیده شود. محل بارگیری وسیله نقلیه باید پیش از بارگیری شسته و ضدعفونی شده باشد. حتی الامکان بار پیشین وسایل ترابری نباید از موادی با بار آلودگی بالا (مانند مواد حیوانی) بوده و چنانچه میسر نیست باید پس از حصول اطمینان از پاکیزگی و ضدعفونی وسیله نقلیه، بارگیری انجام شود.

در حین بارگیری و تخلیه باید موتور ماشین خاموش باشد. محل بارگیری و تخلیه سبزی ها نباید در مناطق آلوده به آفات، گرد و غبار، ضایعات و زباله ها و سایر آلودگی ها انتخاب شود. از آنجا که طی مراحل بارگیری و تخلیه امکان آلودگی متقابل بسیار زیاد است می بایست نهایت دقت به عمل آید.

به هیچ وجه در کنار سبزی‌ها نباید سایر مواد غذایی و غیر غذایی نگهداری شود. در هنگام تحویل سبزی پاک شده بایستی صرفاً از پالت کف مناسب استفاده شود و تحویل سبزی در زیر نور آفتاب و در شرایط دمای نامناسب صورت نگیرد.

یادآوری ۱- راننده خودروی حمل سبزی پاک کرده بایستی کارت بهداشت معتبر از مراکز بهداشتی درمانی تابعه دانشگاه های علوم پزشکی مستقر در شهر تهران را داشته و استفاده از لباس کار و لوازم حفاظت فردی از جمله دستکش سالم و تمیز در موقع جابجایی محصول اجباری است.

یادآوری ۲- کارت بهداشت در خودرو حمل نگهداری گردد.

یادآوری ۳- در هنگام تحویل سبزی پاک شده بایستی صرفاً از پالت کف مناسب استفاده شود و تحویل سبزی در زیر نور آفتاب و در شرایط دمای نامناسب صورت نگیرد.

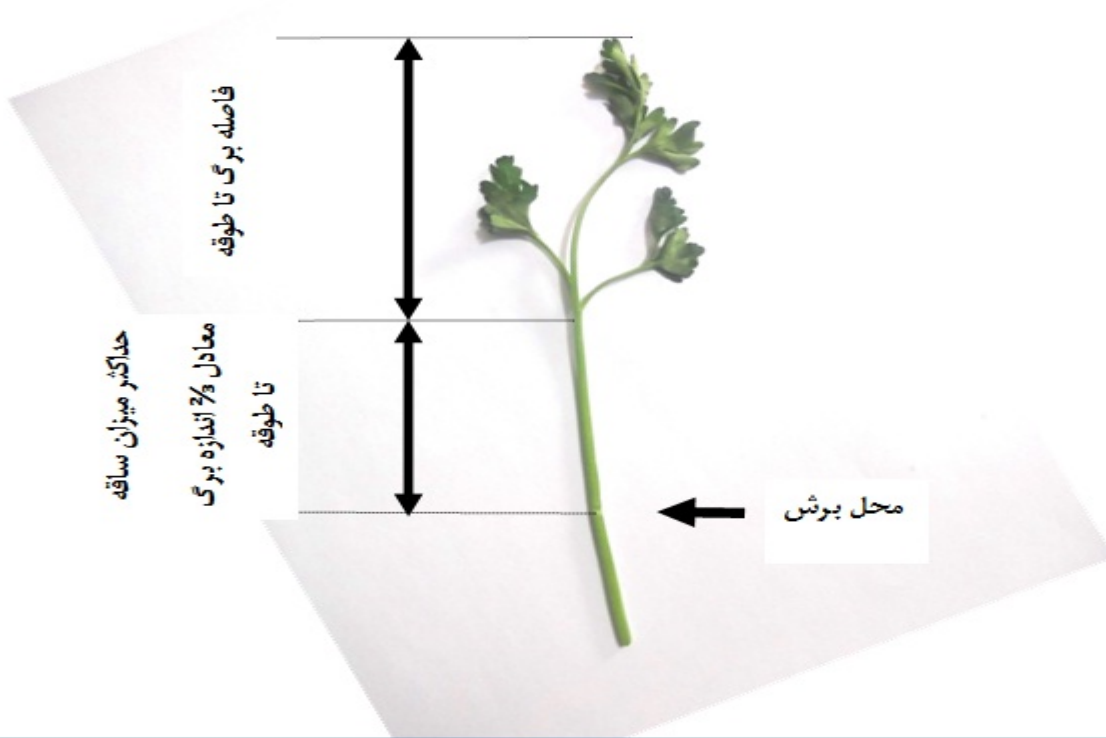
۷ مستندات

در واحد فراوری سبزی تازه باید مستندات زیر موجود باشد:

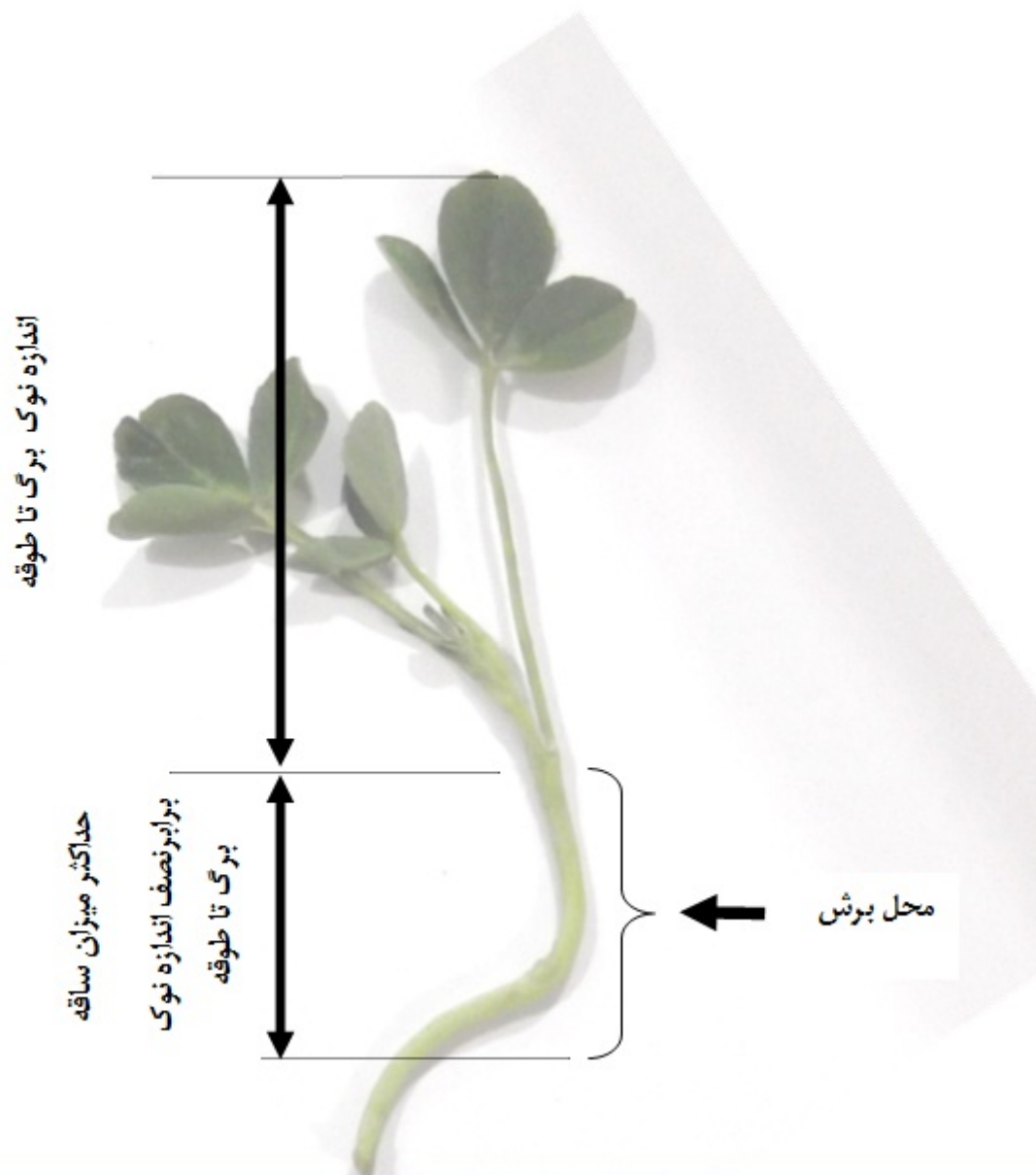
- مجوزهای بهداشتی و تولیدی الزامی از ارگان های مربوطه.
- مستندات مربوط به کالیبراسیون دستگاه ها و تجهیزات.
- مستندات مربوط به نظافت و ضدعفونی اماکن و تجهیزات.
- مستندات مربوط به تعمیرات و نگهداری.
- مستندات مربوط به کیفیت آب مورد استفاده.
- مستندات مربوط به کنترل آفات.
- مستندات مربوط به توزیع و رسیدگی به شکایات.
- روش اجرایی ردیابی.
- مستندات مربوط به کنترل عوامل بحرانی.
- مستندات مربوط به کنترل دما و رطوبت در بخش های هدف.
- مستندات مربوط به آزمون های میکروبی، شیمیایی و فیزیکی.
- مستندات مربوط به آلودگی ها.
- مستندات مربوط به کنترل های مواد اولیه، حین فرآیند و محصول.
- مستندات مربوط به طرح بازرسی و کنترل و نمونه برداری ها.
- مستندات مربوط به فراخوان محصول.
- مستندات مربوط به آموزش پرسنل.
- مستندات ادعاها وسایر مجوزهایی که به آگاهی مصرف کننده رسیده است.
- مستندات مربوط به کارت بهداشتی و شناسنامه بهداشتی و اخلاق حرفه ای پرسنل.

پیوست تصویر

حداکثر میزان ساقه برای سبزی جعفری و گشنیز

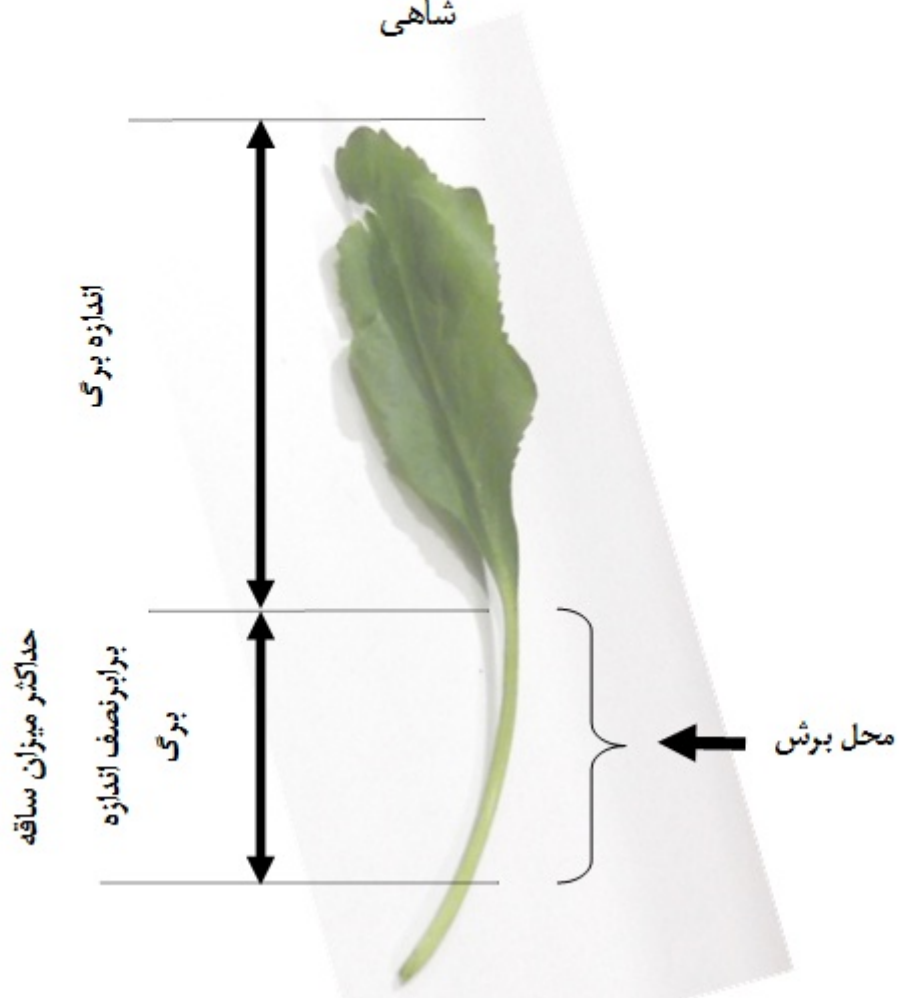


حداکثر میزان ساقه برای سبزی شنبلیله



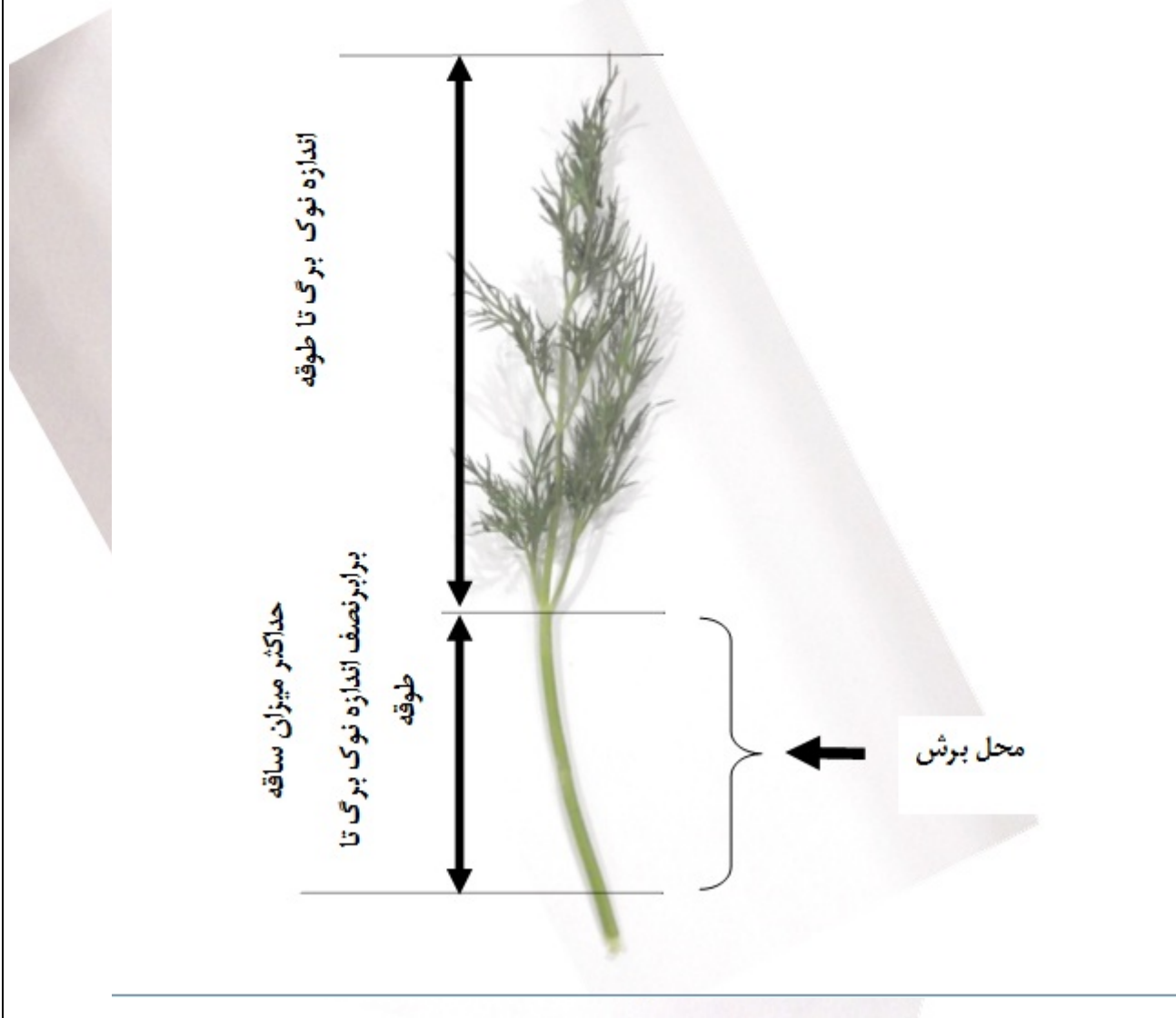
حداکثر میزان ساقه برای سبزی

شاهی



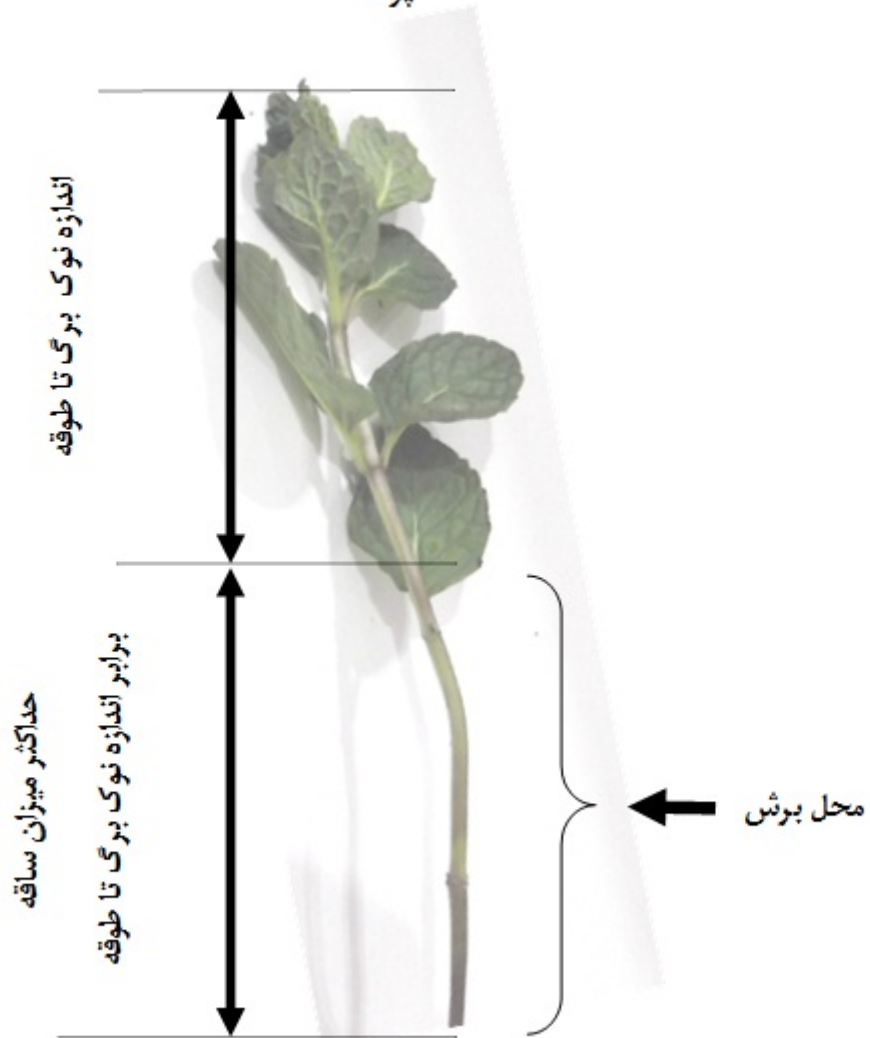
حداکثر میزان ساقه برای سبزی

شوید



حداکثر میزان ساقه برای سبزی

پونه



حداکثر میزان ساقه برای سبزی اسفناج و برگ

چغندر

