



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور



جمهوری اسلامی ایران

شماره: ۹۳/۴۳/۲۵۴۶۰
تاریخ: ۱۳۹۳/۴/۱۴
پیوست

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "ضوابط و مقررات بهداشتی آماده سازی ، بسته بندی و حمل و نقل آلایش غیر خوراکی دام - بازنگری اول"

با سلام و احترام ،

پیرو بخشنامه شماره ۹۲/۱۰/۲۸۷۰۸ مورخ ۱۳۹۲/۰۴/۲۵ و با عنایت به ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر فرآیند آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل آلایش غیر خوراکی، به پیوست بازنگری اول دستورالعمل اجرایی « ضوابط و مقررات بهداشتی آماده سازی ، بسته بندی و حمل و نقل آلایش غیر خوراکی » با کد « دستورالعمل ۹۲/۱۴/۱۷۰ دامپزشکی »، جهت استحضار و اقدام لازم ارسال می شود.

ضمناً متن کامل این دستورالعمل (مشتمل بر ۱۱ صفحه) به همراه نقشه الگویی مربوط ، در پایگاه اطلاع رسانی سازمان دامپزشکی کشور به آدرس « WWW.IVO.ir » قابل دسترسی است.

دکتر جمال الدین جاویدی

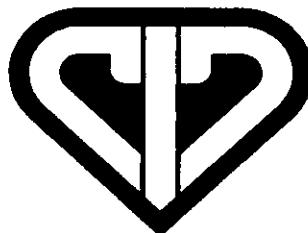
حا) مبلغون ابتدائی و پیشگیری

رونوشت :

- مسئول محترم حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور جهت استحضار
- مدیر کل محترم دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی جهت استحضار
- مدیر کل محترم دفتر قرنطینه و امنیت زیستی جهت استحضار



وزارت جهاد کشاورزی



سازمان امپزشکی کشور

Iran veterinary organization



جمهوری اسلامی ایران

دستور العمل اجرایی:

ضوابط و مقررات بهداشتی
آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل
آلایش غیر خوراکی دام

Directive:

Operational guidelines and technical, health standards
for preparation and packaging of animal feed
contamination and health transport regulations

۹۲/۱۴/IVO
July - ۲۰۱۴

آدرس: تهران، خیابان ولی‌عصر، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان
سید جمال الدین اسدآبادی، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور
تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنوبیس: ۸۸۹۵۷۲۵۲
WWW.IVO.IR پایگاه اینترنتی:

مقررات ملی دامپزشکی
۹۲/۱۴/IVO
تیر ماه ۱۳۹۳
بازنگری اول

فهرست

عنوان	صفحه
پیش گفتار :	۲
فصل ۱ - کلیات :	۲
هدف :	۲
تعاریف، واژه ها و اصطلاحات:	۲
دامنه کاربرد:	۳
مسئولیت اجراء:	۳
قوانين و مقررات مرتبط:	۳
فصل ۲ - ضوابط فنی بهداشتی مراکز آماده سازی و بسته بندی الایش غیر خوراکی:	۳
فصل ۳ - ضوابط بهداشتی آماده سازی ، بسته بندی و حمل و نقل :	۶
فصل ۴ - ضوابط و مقررات صدور پروانه بهداشتی :	۹
پیوست: نقشه الگویی مراکز آماده سازی و بسته بندی الایش غیر خوراکی دام :	۱۰

بیش گفتار:

دستورالعمل اجرایی «ضوابط و مقررات بهداشتی آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل الایش غیر خوراکی دام» با کد «دستورالعمل ۹۲/۱۴ دامپزشکی» بنا به درخواست حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان در تاریخ ۱۳۹۳/۰۴/۱۰ مورد بازنگری و اصلاحات زیر قرار گرفت.

فصل ۱ - کلیات

ماده ۱ - هدف :

تعیین حداقل شرایط و ضوابط فنی بهداشتی و جانمایی تاسیسات مورد نیاز مراکز آماده سازی و بسته بندی الایش غیر خوراکی دام و همچنین اعمال ضوابط بهداشتی - قرنطینه ای در فرآوری ، استحصال و حمل و نقل الایش غیر خوراکی دام می باشد .

ماده ۲ : تعاریف ، واژه ها و اصطلاحات :

علاوه بر واژه ها و تعاریف به کار رفته در آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب ۱۳۸۷/۹/۱۳ هیئت وزیران، واژه ها و اصطلاحات به کار رفته در این دستورالعمل دارای مفاهیم زیر می باشند :

- ۱- سازمان : سازمان دامپزشکی کشور
- ۲- اداره کل : اداره کل دامپزشکی استان
- ۳- شبکه دامپزشکی : شبکه دامپزشکی شهرستان
- ۴- الایش غیر خوراکی: الایش غیر خوراکی حرام دام از جمله نرینه ، دنبلان ، خرخره دام است.
- ۵- بسته بندی: قرار دادن فرآورده در گنجایه های مناسب و مجاز برای حفظ کیفیت و سلامت الایش غیر خوراکی به صورت تازه ، منجمد و یا خشک شده .
- ۶- نشانه گذاری: درج مشخصات بروی پوشش پلاستیکی و کارتنهای بسته بندی حاوی الایش غیر خوراکی به صورت خوانا و غیر قابل پاک شدن.
- ۷- خنک کردن: پائین آوردن دمای الایش غیر خوراکی ، به گونه ای که دمای عمق حجمیم ترین بخش آن، حداقل به ۳ درجه سانتی گراد برسد.
- ۸- منجمد کردن: پائین آوردن سریع دمای الایش غیر خوراکی ، به گونه ای که برودت عمق حجمیم ترین بخش آن ، حداقل به منهای ۱۸ درجه سانتی گراد برسد.
- ۹- کشتارگاه مجاز: کشتارگاه های دام که با اخذ مجوز از اداره کل فعالیت می نمایند.
- ۱۰- خشک کردن : کاهش مقدار رطوبت موجود در اندام به شیوه صحیح و علمی به طوری که بتوان محصول را در طی مدت مورد نظر بدون خطر در دما و رطوبت مناسب نگهداری نمود.
- ۱۱- انجامداد زدایی: گونه ای گرمادهی به الایش که تا آنجا که بشود بدون کاهش کیفیت ، الایش را از حالت انجامداد خارج ساخت .

۱۲- مراکز بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام : مراکزی که دارای پروانه معتبر برای آماده سازی ، بسته بندی ، نشانه گذاری آلایش غیر خوراکی به منظور صادرات از اداره کل می باشند.

۱۳- مسئول فنی بهداشتی : شخص واجد شرایطی که با اخذ پروانه مربوط از اداره کل وظیفه کنترل بهداشتی را در مراکز موضوع این دستورالعمل مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان یا اداره کل بر عهده دارد .

ماده ۳- دامنه کاربرد :

این دستورالعمل در خصوص صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری و گواهی بهداشتی حمل آلایش غیر خوراکی دام سبک(گوسفند و بز) و سنگین(گاو ، گاویش و شتر) که در کشتارگاه های مجاز کشور به منظور صادرات برای مصارف غیر خوراکی استحصال می شوند ، کاربرد دارد.

ماده ۴- مسئولیت اجراء :

تمام اشخاص حقیقی و حقوقی که مباردت به آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل آلایش غیر خوراکی دام می نمایند ، ملزم به رعایت مفاد این دستورالعمل می باشند و اداره کل مسئول نظارت بر حسن اجرای آن است .

ماده ۵ : قوانین و مقررات :

۱- قانون سازمان دامپزشکی کشور مصوب سال ۱۳۵۰

۲- آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب ۱۳۸۷/۹/۱۳ هیئت وزیران

۳- قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب ۱۳۸۷

۴- آئین نامه اجرایی قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب ۱۳۸۸/۱۲/۲۷ هیئت وزیران

ماده ۶ : آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام باید با رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی مربوط در یکی از اماکن زیر انجام پذیرد :

۱- واحد فرآوری و بسته بندی وابسته به کشتارگاه های صنعتی دام

تبصره : این واحدها صرفا مجاز به آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام استحصالی در همان کشتارگاه می باشند و انتقال آلایش غیر خوراکی دام از سایر کشتارگاه هایه این مراکز اکیدا منوع می باشد.

۲- مراکز آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام مستقل

فصل ۲ : ضوابط فنی بهداشتی مراکز بسته بندی آلایش غیر خوراکی

ماده ۷ - محل و موقعیت مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

- حریم بهداشتی براساس ماده (۸) این دستورالعمل رعایت شود.
- به راه های ارتباطی جهت حمل و نقل ، دسترسی داشته باشد.
- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۸ : حداقل ظرفیت برای مراکز موضوع این دستورالعمل براساس مجموع مساحت بخش غیر تمیز شامل سالن آماده سازی (شستشو و پاک کردن) و بخش تمیز شامل سالن (کنترل کیفی و بسته بندی اولیه / خشک کردن) و سالن بسته بندی ثانویه بر اساس جدول شماره (۱) می باشد .

تبصره (۱) : به ازای هر یک تن افزایش ظرفیت مرکز ، ۱۰ متر مربع به مساحت سالن کنترل کیفی و بسته بندی اولیه / خشک کردن (۱۰ متر مربع) و سالن بسته بندی ثانویه (۵ متر مربع) اضافه می شود .
تبصره (۲) : مساحت واحدهای سردهخانه ای (سردهخانه نگهداری ، تونل انجماد ، پیش سردکن اولیه وثانویه) و انبار نگهداری محصول باید برابر جدول شماره (۱) و در صورت افزایش ظرفیت کارگاه به ازای هر یک تن، یک متر مکعب به فضای هر یک از آن ها اضافه می شود .

ماده ۹ : مساحت زمین مورد نیاز برای مراکز اختصاصی، حداقل دو برابر مساحت زیر بنای آن و در خصوص واحدهای وابسته برابر دستورالعمل مربوط ، محاسبه و تعیین می شود .

ماده ۱۰ - رعایت حریم بهداشتی به شرح زیر الزامی است :

- حریم بهداشتی تعیین شده در مورد سردهخانه مواد پروتئینی با اماکن دامی و صنایع وابسته به دام (بخش‌نامه شماره ۱۴۵۱/۲۰ مورخ ۱۳۸۷/۱/۲۲)
- حریم بهداشتی با سکونت گاه ها (بخش‌نامه شماره ۲۰/۲۳۸۸۴ مورخ ۱۳۹۱/۱۱/۰۲)
- حریم بهداشتی با واحدهای صنعتی و مراکز خدماتی (دستورالعمل اجرایی ضوابط و معیارهای استقرار اماکن دامی و صنایع وابسته به دام به شماره ۴۶۳۸/۲۲ مورخ ۱۳۸۸/۶/۲۲)
- فاصله با جاده (اتوبان ، بزرگراه ، اصلی و فرعی) ، راه آهن و فرودگاه ها (بین المللی و منطقه ای) و نیز خطوط انتقال و توزیع نیروی برق و دکل های فشار قوی (بخش‌نامه شماره ۲۰/۲۸۳۲۸ مورخ ۱۳۹۱/۰۹/۱۱)

ماده ۱۱ - استحصال، تهیه، عمل آوری، جمع آوری، نگهداری، بسته بندی، توزیع و عرضه الایش غیر خوارکی دام، مستلزم اجرای ضوابط شرعی موضوع قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید و آئین نامه اجرایی مربوط (مصوب ۱۳۸۸/۱۲/۲۷ هیئت وزیران) و دستورالعمل های مربوط خواهد بود .

ماده ۱۲ : طرح و نقشه ساختمان ها و تاسیسات و محل استقرار تجهیزات مرکز باید توسط متقاضی و با توجه به روش فرآوری به نحوی تهیه و ارائه شود که دارای مشخصات زیر باشد :

- ۱- ساختمان و تاسیسات باید به شکلی طراحی شوند که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته و همچنین قسمت های تمیز و غیر تمیز کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.
- ۲- به منظور تسهیل در امر تخلیه و بارگیری فرآورده باید محل های مناسبی برای سکوی تخلیه و بارگیری در ابتدای درب ورود و خروج تاسیسات فرآوری در نظر گرفته شود.
- ۳- کلیه سالن های عملیات باید اختصاصی باشد ولی پس از بسته بندی کارتنی و نشانه گذاری می توان از سالن شیرینگ پک و سردخانه نگهداری زیر صفر سایر فرآورده های بسته بندی شده دامی (به استثناء سردخانه نگهداری آبزیان) به صورت مشترک استفاده نمود.
- ۴- فرآوری توامان الایش غیر خوراکی منجمد و تازه به صورت همزمان در یک سالن فرآوری بلا مانع است.
- ۵- حداقل مساحت سالن ها و تاسیسات بخش تمیز و غیر تمیز مرکز فرآوری و بسته بندی الایش غیر خوراکی برابر جدول شماره (۱) می باشد .

جدول شماره (۱) : حداقل مساحت سالن ها و تاسیسات مرکز فرآوری و بسته بندی الایش غیر خوراکی

ظرفیت (روزانه / یک ثوبت کاری)	بخش تمیز (متر مربع)				بخش غیر تمیز (متر مربع)				نوع واحد
	سرخانه / انبار نگهداری محصول	تولی تجلیل	انجام داد	پیش سرد کن ثانویه *	سالن بسته بندی ثانویه	سالن کتربل گیفی و بسته بندی اولیه / خشک کردن	پیش سرد کن اولیه	سالن آماده سازی	
یک تن در روز	**	**	**		۱۲		-	۱۲	واحد فرآوری و بسته بندی و ابسته به کشتارگاه صنعتی دام
سه تن در روز	گنجایش حداقل ۳ روز تولید	۱۲*	۱۲*	۲۰	۳۰	۱۲	۳۰		مرکز اختصاصی

*) حداقل ارتفاع ۳ متر در نظر گرفته می شود .

**) امکانات و تجهیزات لازم برای خنک سازی ، انجماد (حداقل منهای ۳۵ درجه سانتی گراد) و نگهداری فرآورده منجمد باید اختصاصی و مناسب با ظرفیت تولید فراهم شود .

۶- مساحت سایر تاسیسات مورد نیاز باید به صورتی تعیین شود که فضای مناسب کاری برای اجرای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد .

۷- متقاضیان آماده سازی و بسته بندی الایش غیر خوراکی به صورت خشک شده ، نیازی به ساخت واحدهای سردخانه ای شامل پیش سرد ثانویه ، تولی انجماد و سردخانه نگهداری محصول (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) در مرکز خود ندارند . در این صورت علاوه بر تاسیسات مورد نیاز برابر این دستورالعمل احداث انبار نگهداری محصول که قابلیت نگهداری حداقل روز تولید محصول را دارا باشد الزامی است .

- ۸- چنانچه آلایش غیر خوراکی به صورت منجمد دریافت و نگهداری شوند، احداث سردخانه زیر صفر اولیه با ظرفیت مورد نیاز برای مراکز اختصاصی به صورتی که با سالن آماده سازی ارتباط مستقیم داشته باشد الزامی است.
- ۹- متخصصین آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی به صورت منجمد، نیازی به احداث انبار نگهداری محصول ندارند، ولی ساخت واحدهای سردخانه ای شامل پیش سرد ثانویه، تونل انجماد و سردخانه نگهداری محصول (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) علاوه بر سایر تاسیسات مورد نیاز برابر این دستورالعمل، الزامی است.
- ۱۰- چنانچه این آلایش به هر دو صورت تازه و منجمد دریافت و نگهداری شوند و آماده سازی و بسته بندی آلایش هم بصورت منجمد و هم خشک شده انجام شود، احداث کلیه تاسیسات برابر این دستورالعمل الزامی است.
- ۱۱- جانمایی تاسیسات مراکز آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام به صورت خشک شده برابر نقشه های الگویی پیوست می باشد.
- ۱۲- جانمایی واحدهای سردخانه ای شامل: پیش سرد ثانویه، تونل انجماد و سردخانه نگهداری محصول (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) برای متخصصین آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی به صورت منجمد برابر نقشه های الگویی پیوست می باشد.
- ۱۳- احداث تاسیسات جانبی موردنیاز و رعایت شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات، مطابق با دستورالعمل شماره ۴۴/۲۱۳۸۱ ۴۶/۴ مورخ و نقشه های الگویی پیوست، الزامی است.

- ماده ۱۳ - آب مصرفی جهت شستشو، ضدغونی، نظافت و آشامیدن کارکنان باید دارای شرایط زیر باشد:
- ۱- شرایط آب آشامیدنی را دارا باشد.
 - ۲- با فشار مناسب در تمام محل های مورد نیاز در دسترس باشد.
 - ۳- در مناطقی که احتمال قطع یا کاهش فشار آب وجود دارد امکانات کافی برای ذخیره (منبع ذخیره آب) برای استفاده از آب در موقع ضروری فراهم باشد.
 - ۴- در تمام ساعات کار، آب گرم بهداشتی با فشار و میزان کافی باید در دسترس باشد.

فصل ۳ : ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل

- ماده ۱۴ - جمع آوری و خروج آلایش غیر خوراکی دام از کشتارگاه های مجاز به مراکز آماده سازی و بسته بندی مستقل (صرفاً جهت آماده سازی و بسته بندی به منظور صادرات)، باید پس از جداسازی آن از لашه (متاعقب بازرگی بهداشتی لاشه در کشتارگاه و ممهور نمودن لاشه ها) و جدا نمودن بافت های اضافی و شستشو با آب آشامیدنی خنک به نحوی که به طور کامل از کلیه آلودگی های ظاهری (خونابه و آلودگی سطحی) پاکیزه سازی شوند، انجام شود.

تبصره ۱: کیسه های نایلونی (با گنجایش هر کیسه ۱۰ یا ۵ یا ۲ کیلو گرم) باید از جنس مجاز، کاملاً نو، سالم و پاکیزه و دارای استحکام لازم بوده و پس از قرار گرفتن آلایش در آن، کاملاً درب بندی شود به گونه ای که جز با پاره کردن کیسه نایلونی امکان خارج نمودن آلایش میسر نباشد.

تبصره ۲ : صدور گواهی حمل برای الایش غیر خوراکی به صورت منجتمد، پس از آماده سازی اولیه فقط از کشتارگاه هایی مجاز می باشد که امکانات و تجهیزات لازم برای انجام این الایش را دارا باشند.

تبصره ۳ : در صورت فراهم نبودن شرایط لازم برای خروج و صدور گواهی حمل آلایش غیر خوراکی از کشتارگاه ، آلایش مذکور باید ضمن تنظیم صورت جلسه زیر نظر مسئول فنی بهداشتی و ناظر شرعی و مدیر کشتارگاه به نحو مناسب معدوم و از چرخه مصرف خارج شده و مراتب در آمار روزانه کشتارگاه ثبت شود.

تبصره ۴ : خروج آلایش غیر خوراکی از کشتارگاه و یا مراکز آماده سازی و بسته بندی مستقل به منظور صادرات باید با گواهی مربوط و زیر نظر مسئول فنی بهداشتی و ناظر شرعی انجام شود .

ماده ۱۵ - تحويل گیری آلایش غیر خوراکی بدون ارائه گواهی بهداشتی حمل دامپزشکی ممنوع است .

ماده ۱۶ - ضوابط آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی در مراکز مجاز به شرح زیر می باشد .

۱- آلایش مربوطه پس از دریافت در پیش سرد کن اولیه (صفر تا ۴ درجه سانتی گراد) و یا سردخانه نگهداری اولیه زیر صفر (نهایی ۱۸ درجه سانتی گراد) حسب مورد (تازه و یا منجمد بودن آلایش دریافتی) با رعایت عمر ماندگاری تا هنگام آماده سازی و شستشو نگهداری می شود.

۲- آلایش منجمد پس از انجام زدایی در سالن آماده سازی به همراه آلایش تازه، پس از بازرگانی ظاهری و تفکیک آلایش نا سالم و در صورت وجود ضمائم اضافی حذف آن ها ، شستشو شده و از طریق دریچه ارتباطی به سالن خشک کردن(برای واحدهایی که از روش خشک کردن استفاده می نمایند) و یا به سالن بسته بندی اولیه (برای واحدهایی که از روش انجام استفاده می نمایند) منتقل می شوند .

ماده ۱۷ - ضوابط آماده سازی و بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام به روش خشک کردن به شرح زیر می باشد .

۱- خشک کردن :

۱-۱- آلایش غیر خوراکی پس از شستشو و ضد عفونی (با ضد عفونی کننده های مؤثر) به سالن یا محفظه های مخصوص خشک کردن، منتقل و سپس توسط چنگک های مخصوص بدون تماس با کف اویزان می شوند.

۱-۲- فاصله آلایش غیر خوراکی اویزان شده از یکدیگر ۱۰-۱۵ سانتی متر می باشد تا گردش هوای گرم در بین آن ها به خوبی امکان پذیر باشد.

۱-۳- برای جلوگیری از کپک زدن آلایش غیر خوراکی و خشک شدن سریع آن ها ، فضای سالن باید توسط جریان هوای گرم پرفشار (در حدود ۵۰ درجه سانتی گراد) گرم می شود تا آب و رطوبت موجود در آلایش به میزان ۵۰ تا ۶۰ درصد کاسته شود و بافت آلایش به شدت سخت شوند.

۱-۴- جهت ایجاد جریان هوای گرم پرفشار از دمنده های گرمایشی پرقدرت قابل جابجایی (جهت تنظیم جهت جریان هوا) استفاده می شود و جریان هوای گرم تولیدی بعد از عبور از بین آلایش ها به طرف بالا هدایت شده و سپس توسط مکننده های هوا خارج می شوند.

۲- بسته بندی و نشانه گذاری :

در نهایت الایش خشک شده باید در گونی های کتانی و یا گونی های پلاستیکی که هوا را به راحتی به داخل انتقال می دهند با ظرفیت حداقل ۳۰ کیلوگرم چیده و سپس درب بندی و برچسب گذاری شوند.

۳- انبارمانی :

تا هنگام بارگیری الایش بسته بندی شده در انبار با دمای معمولی (۵ تا ۳۵) درجه سانتی گراد و با رطوبت معمولی هوا نگهداری می شوند .

ماده ۱۸ - ضوابط آماده سازی و بسته بندی الایش غیر خوراکی به روش انجامد به شرح زیر می باشد .

۱- خنک سازی :

۱-۱- برای انجامد ، ابتدا کیسه های نایلونی محتوی الایش غیر خوراکی ، آماده و بسته بندی شده که در داخل کارتون های مناسب به میزان حداقل ۱۸ کیلو گرم قرار گرفته است را بر روی راکر در یک ردیف چیده و سپس به پیش سرد کن ثانویه منتقل نمود.

۱-۲- پس از اینکه دمای عمق محصول به صفر تا چهار درجه سانتی گراد کاهش یافت ، محصول جهت انجامد توسط راکر به تونل انجامد منتقل می شود.

۲- انجامد :

۲-۱- دمای تونل انجامد باید منهای ۳۰ درجه سانتی گراد یا کمتر باشد.

۲-۲- ظرفیت تونل انجامد با توجه به توان تونل ، باید به اندازه ای باشد که عبور از محدوده حداقل تبلور (که برای بیشتر مواد غذایی ۱- تا ۵ - درجه سانتی گراد می باشد) با سرعت صورت گرفته و هنگام بیرون آوردن الایش دمای عمقی آن حداقل به منهای ۱۸ درجه سانتی گراد برسد.

۳- بسته بندی ثانویه و نشانه گذاری :

در نهایت الایش بسته بندی و منجمد شده در کارتون ، باید درب بندی و برچسب گذاری شوند.

۴- انبارمانی :

کارتون های محتوی الایش منجمد را باید در سردخانه با برودت حداقل منهای ۱۸ درجه سانتی گراد نگهداری نمود.

ماده ۱۹ - الایش تازه و سرد بسته بندی شده باید طی مدت ۶-۸ ساعت ، منجمد شوند.

ماده ۲۰ - در مورد محموله های خارج از شهرستان صدور گواهی حمل توسط دامپزشکی مبداء و دورنگار رونوشت آن به دامپزشکی مقصد الزامی است .

ماده ۲۱ - صادرات الایش مذکور با رعایت ضوابط و دستورالعمل های دفتر قرنطینه و امور بین الملل سازمان امکان پذیر خواهد بود.

فصل ۴ : ضوابط و مقررات صدور پروانه بهداشتی

ماده ۲۲ - برای صدور پروانه بهداشتی تاسیس، ارائه مدارک مورد نیاز مطابق بخشنامه شماره ۲۴۴۶۷ مورخ ۸۴/۵/۱۸ و ۴۴/۲۱۳۸۱ مورخ ۸۶/۴/۲۴، الزامی است.

تبصره ۱: چنانچه بعد از صدور پروانه، عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات بررسد پروانه مرکز لفو و خسارت های وارد ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.

تبصره ۲: در زمان صدور پروانه بهداشتی تاسیس، بایستی مراتب موافقت حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان اخذ شود. حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان موظف است ظرف مدت حداقل ۱۰ روز مراتب موافقت و یا عدم موافقت را همراه با دلایل مربوط اعلام نماید. عدم پاسخ در مهلت مقرر به معنای موافقت خواهد بود.

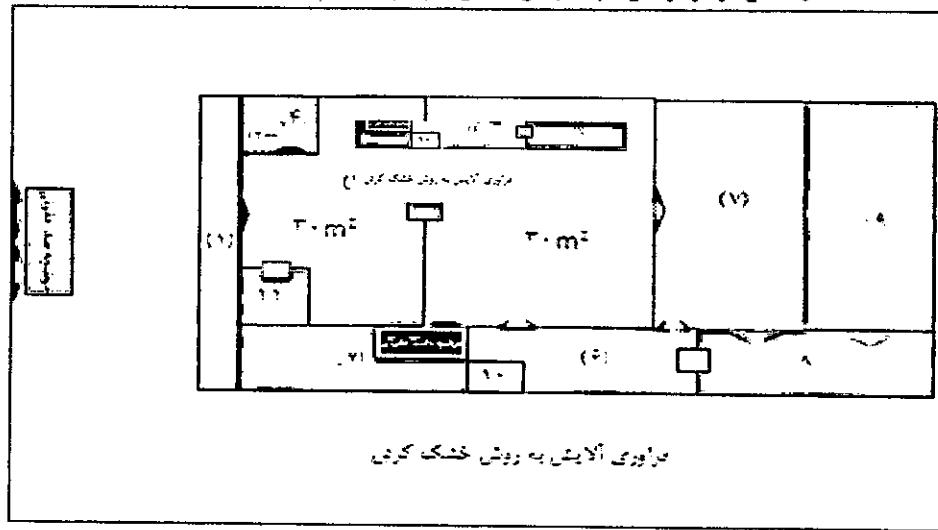
ماده ۲۳ - برای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری، مدارک زیر باید توسط متقاضی ارائه شود :

- ۱- تقاضای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری.
- ۲- اصل پروانه بهداشتی تاسیس.
- ۳- اصل مدارک مالکیت مطابق بند (۱) ماده (۲۰).
- ۴- نتایج آزمایشگاهی آب مصروفی.
- ۵- کارت بهداشتی معتبر کلیه کارگران شاغل.
- ۶- نسخه ایی از قرارداد / پروانه اشتغال مسئول فنی بهداشتی.
- ۷- نسخه ایی از قرارداد ناظر شرعی.
- ۸- نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات موجود تائید شده توسط اداره کل
- ۹- تکمیل فرم بازدید از مرکز برای صدور و یا تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری توسط اداره کل

ماده ۲۴ - رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی مندرج در این دستورالعمل در خصوص واحد های موجود برای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری نیز لازم الاجرا است.

نقشه الگوی شماره ۱

نقشه راهنمای مرآکز فراوری و بسته بندی آلات غیر خواراکی دام (تریمه، دنبلان، خرخره)

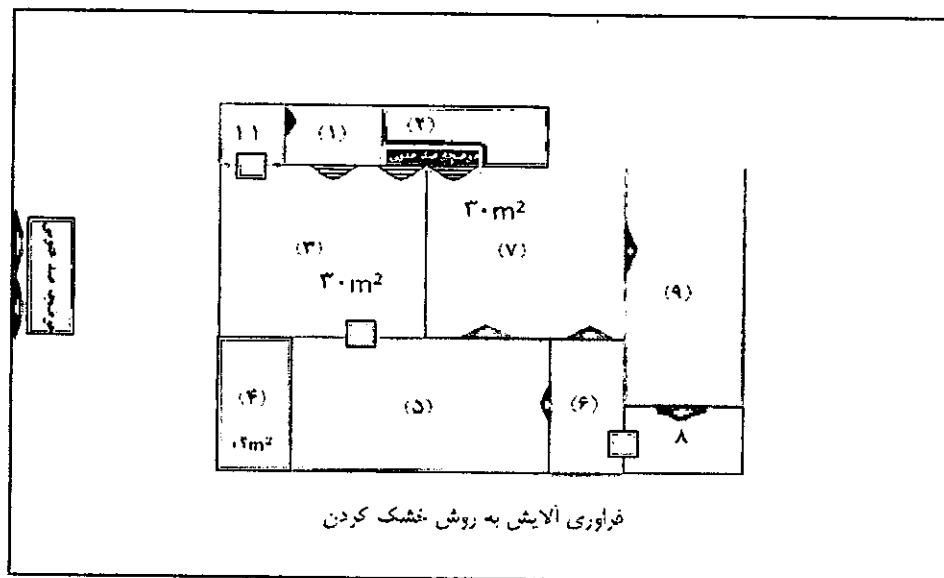


- ۱) تحویلگیری
- ۲) ارخنکن
- ۳) سالن یاک کردن و شستشو
- ۴) پیش سرد کن اولیه
- ۵) سالن خشک کردن
- ۶) انبار مازوومات
- ۷) بسته بندی تابویه (کارتن)
- ۸) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- ۹) انبار نگهداری محصول
- ۱۰) محل نگهداری مواد شستشو و ضدعفونی
- ۱۱) اتاق خایمات

فرآوری آلات به روش خشک کردن

نقشه الگوی شماره ۲

نقشه راهنمای مرآکز فراوری و بسته بندی آلات غیر خواراکی دام (تریمه، دنبلان، خرخره)

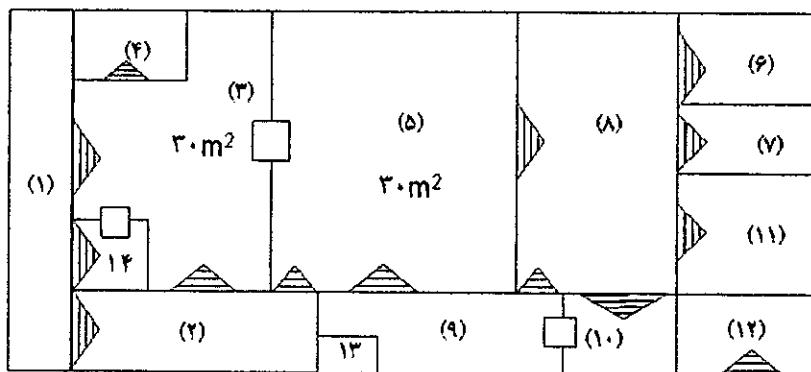


- ۱) تحویلگیری
- ۲) ارخنکن
- ۳) سالن یاک کردن و شستشو
- ۴) پیش سرد کن نولیه
- ۵) سالن خشک کردن
- ۶) انبار مازوومات
- ۷) بسته بندی
- ۸) بسته بندی تابویه (کارتن)
- ۹) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- ۱۰) انبار نگهداری محصول
- ۱۱) محل نگهداری مواد شستشو و ضدعفونی
- ۱۲) اتاق خایمات

فرآوری آلات به روش خشک کردن

نقشه الگویی شماره ۳

نقشه راهنمای مرآکز فراوری و بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام (نرینه، دنبلان، خرخره)



فرآوری آلایش به روش انجماد



درب ورودی



پنجره

- ۱) تحویلگیری
- ۲) رختکن
- ۳) سالن پاک کردن و شستشو
- ۴) پیش سردکن اولیه
- ۵) سالن بسته بندی اولیه
- ۶) پیش سردکن ثانویه
- ۷) تونل انجماد
- ۸) بسته بندی ثانویه (کارتنی)
- ۹) انبار مواد بسته بندی
- ۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- ۱۱) سردخانه نگهداری
- ۱۲) موتور خانه برودتی
- ۱۳) محل نگهداری مواد مشبمبایی
- ۱۴) آتاق ضایعات