

سازمان دامپزشکی کشور

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دستورالعمل صدور پروانه مراکز بسته بندی

فرآورده های خام دامی

دستورالعمل « نحوه صدور پروانه مراکز بسته بندی فرآورده های خام دامی » با استناد تبصره ۲ ماده ۱۵ آئین نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور جهت اجرای کامل مفاد آن توسط ادارت کل دامپزشکی استانها تدوین شده است.

مدیران کل محترم دامپزشکی استان ها ملزم به نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل می باشند .

آدرس : تهران ، خیابان ولی عصر ، دوراهی یوسف آباد ، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی ، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور، طبقه ششم، دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

تلفن : ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶

دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲ - ۸۸۹۶۲۳۹۲

WWW. IVO.Org.ir

پایگاه اینترنتی:

IVOPublicHealth @ IVO.Org.ir

پست الکترونیکی:

فهرست

مقدمه.....	
هدف	
دامنه کاربرد	
تعاریف و اصطلاحات	
ضوابط عمومی	
ضوابط اختصاصی صدور پروانه	
شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز.....	
دستورالعمل نشانه گذاری فرآورده های خام دامی	
پیوست شماره ۱ (فرم بازدید از زمین برای دریافت / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس)	
پیوست شماره ۲ (نمونه برچسب های فرآورده های خام دامی)	
پیوست شماره ۳ (نقشه های راهنمای مراکز بسته بندی فرآورده های خام دامی).....	

آئین نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور

آئین نامه اجرایی ماده ۱۸

تفسیر ۲ ماده ۵

سازمانها و موسسات تهیه و توزیع کننده گوشت و فرآورده های گوشتی اعم از خصوصی یا دولتی یا وابسته به دولت که با رعایت مقررات قانونی موجود در این آئین نامه تاسیس شده یا می شوند، مکلفند طبق ضوابطی که از طرف سازمان تهیه و به تصویب وزارت کشاورزی و منابع طبیعی می رسد نسبت به ایجاد کارگاههای پرش و بسته بندی گوشت و فرآورده های گوشتی در مدتی که از طرف سازمان تعیین و ابلاغ می شود اقدام نمایند.

با توجه به لزوم بازنگری صدور پروانه فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی ابلاغی طی بخشنامه شماره ۷۹/۴/۲۰-۴۴/۲۱۸۰۳ در جهت تکمیل، بهبود و به روز رسانی ضوابط و در ادامه سیر واگذاری صدور پروانه به استانها دستورالعمل پیوست به جهت نظارت و اجرای دقیق آن ارسال میگردد.

دکتر مرتضی راعی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

سازمان دامپزشکی کشور

●●●●●■●●●●●■●●●●●

نام: دستورالعمل نحوه صدور پروانه مراکز بسته بندی فرآورده های خام دامی
تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی
به اهتمام: ۱- دکتر عنایت ا... فاطمی، ۲- دکتر امیر رئوفی، ۳- دکتر علیرضا محقق،
ابلاغ برای اجراء: ۸۶/۴/۲۴-۴۴/۲۱۳۸۱

دستورالعمل صدور پروانه مراکز بسته بندی فرآورده های خام دامی

ضوابط و مقررات صدور پروانه کارگاه های فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی (گوشت قرمز، طیور، آبزیان، آلاینش خوراکی دام و طیور و آلاینش غیر خوراکی دام)

مقدمه

انواع گوشت و فرآورده های آن بخش عمده مصرف سبد غذایی خانوار را در تمام نقاط دنیا و همچنین در ایران شامل می گردد. از آنجا که رعایت اصول عملیات بهینه تولید (GMP) و رعایت اصول سیستم HACCP در بهداشت و سلامت این مواد غذایی نقش مهمی در سلامتی افراد بشر دارا است این دستورالعمل با توجه به لزوم بازنگری مقررات صدور پروانه فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی ابلاغی طی بخشنامه شماره ۴۴/۲۱۸۰۳ مورخه ۷۹/۴/۲۰ در جهت تکمیل، بهبود و به روز رسانی ضوابط و در ادامه سیر واگذاری صدور پروانه به استان ها تدوین و به ادارات کل دامپزشکی جهت اجرا ارسال می گردد.

هدف

هدف از تدوین، تامین شرایط یکسان در کلیه کارگاهها و کارخانه های فرآوری موضوع این دستورالعمل می باشد.

دامنه کاربرد

این دستور کار شرایط عمومی و اختصاصی مورد نیاز برای دریافت پروانه در کلیه کارگاهها و کارخانه های فرآوری (گوشت قرمز، طیور، آبزیان، آلاینش خوراکی دام و طیور و نرینه و دنبلان) را جهت اطمینان از سلامت محصول عرضه شده ارائه می نماید.

تعاریف و اصطلاحات

در این دستورالعمل، واژه ها و اصطلاحات با تعاریف زیر بکار برده می شود:

گوشت طیور:

منظور گوشت هر یک از گونه های پرورشی پرندگان اهلی، شامل: مرغ، بوقلمون، اردک، غاز و بلدرچین و ... بجز گوشت شتر مرغ است. که در این دستورالعمل نظر به گستردگی پرورش مرغ و جایگاه خاص گوشت مرغ در سبد غذایی خانوار، مرغ مورد بحث قرار گرفته و ضوابط تدوین شده قابل ارجاع به سایر گونه ها می باشد.

تبصره: در این دستورالعمل نظر به شباهت فرایند فرآوری گوشت شتر مرغ به گوشت قرمز، بسته بندی آن در کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز به صورت غیر همزمان و یا به صورت همزمان در دو خط جداگانه بلامانع می باشد.

گوشت قرمز:

منظور گوشت هریک از گونه های پرورشی دام اهلی شامل گوسفند و بز، گا و و گوساله، شتر و... می باشد.

گوشت آبزیان:

منظور گوشت هریک از ماهیان و موجودات آبی که مصرف آن از نظر شرع اسلام برای خوردن حلال است.

آبزیان غیر خوراکی:

ماهیان و موجودات آبی که گوشت آن ها از نظر شرع اسلام برای خوردن حرام می باشند.

خنک کردن گوشت و آرایش:

پائین آوردن دمای گوشت تازه (گوشت قرمز، مرغ و آبزیان) و آرایش (دام و طیور) به گونه ای که، دمای عمق حجیم ترین بخش ماهیچه ای، برای گوشت قرمز حداکثر به ۷ درجه سانتیگراد و برای گوشت طیور آبزیان حداکثر به ۴ درجه سانتیگراد و برای آرایش حداکثر به ۳ درجه سانتیگراد برسد.

منجمد کردن گوشت و آرایش:

پائین آوردن سریع دمای گوشت تازه خنک شده (گوشت قرمز، مرغ و ماهی) و آرایش (دام و طیور) است، به گونه ای که برودت عمق حجیم ترین بخش ماهیچه ای آن، حداقل به منهای ۱۸ درجه سانتیگراد (بر اساس دستورالعمل EC/۲۰۰۴/۸۵۳) برسد.

آرایش خوراکی دام و طیور:

منظور آرایش خوراکی دام یا طیور شامل: (دل، جگر، قلوه، مغز، زبان دام)، (دل و جگر و سنگدان و پای مرغ)، کله پاچه گوسفندی، پاچه گاوی، سیرابی، شیردان، نگاری و هزارلا و... که در کشتارگاه های مجاز تولید می گردند.

آرایش غیر خوراکی دام:

منظور آرایش غیر خوراکی دام شامل نرینه، دنبان و خرخره و... دام می باشد که در کشتارگاه های مجاز تولید می گردند.

دودی کردن سرد (Cold smoking):

منظور دودی کردن فراورده در درجه حرارتی که گوشت ماهی علایم انعقاد و دناتوره شدن ناشی از حرارت را نشان ندهد.

دودی کردن گرم (Hot smoking):

منظور دودی کردن فراورده در درجه حرارتی که گوشت ماهی در اثر حرارت تماماً "دناتوره گردد.

شور گذاری (Brining) :

منظور فرآیند قرار دادن ماهی در آب نمک به مدت کافی تا طی آن بافت ماهی بتواند مقادیر مناسب و کافی نمک را جذب نماید.

نمک سود کردن خشک (Dry Salting) :

منظور مخلوط کردن ماهی با مقادیر مناسب نمک خشک و چیدن آنها روی هم است تا فشار ناشی از چیدن ماهی روی هم منجر به خروج آب از ماهی شود در این روش آب خارج شده از عضلات را از طریف زهکشی های مناسب خارج میکنند.

نمک سود کردن سنگین (Heavy Salted Fish) :

منظور فرایندی است که طی آن نمک در عضلات ماهی در فاز آبی به بیش از ۲۰ گرم در هر صد گرم گوشت ماهی برسد.

بسته بندی گوشت و آلایش خوراکی دام و طیور :

عبارت است از ، گذاشتن قطعات گوشت و آلایش خوراکی دام و طیور تازه خنک شده دام و یا طیور ، بصورت با استخوان یا بدون استخوان در پوشش ها ، ظروف ها و گنجایه های مناسب و مجاز برای مصارف خوراکی ، که برحسب مورد دارای ویژگی ها و شرایط لازم برای حفظ کیفیت و سلامت گوشت بمنظور عرضه آن بصورت تازه خنک شده و یا منجمد باشد .

بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام :

عبارت است از ، قرار دادن اندام های نرینه ، دنبان و خرخره و ... دام ، در پوشش ها ، ظروف ها و گنجایه های مناسب و مجاز برای صادرات ، که برحسب مورد دارای ویژگی ها و شرایط لازم به منظور حفظ کیفیت و سلامت این آلایش بصورت تازه و یا منجمد می باشد.

نشانه گذاری :

عبارت است از درج مشخصات اعلام شده از سوی سازمان دامپزشکی ، بر روی کیسه ، ظرف یا پوشش (پلاستیکی) حاوی گوشت یا آلایش خوراکی دام یا طیور تازه خنک شده و یا منجمد و یا کارتن های حاوی بسته های گوشت و یا آلایش خوراکی دام یا طیور

کشتارگاه مجاز :

به کشتارگاه های دام و طیوری گفته میشود که با کسب مجوز های لازم (پروانه یا اجازه نامه موقت) از سازمان دامپزشکی کشور یا ادارات تابعه برابر مقررات شرعی و ضوابط فنی بهداشتی با دارا بودن بازرس بهداشت گوشت و یا مسئول فنی بهداشتی حائز شرایط و با انجام بازرسی های فنی و بهداشتی پیش و پس از کشتار فعالیت می نماید .

کارگاه بسته بندی :

منظور ، کارگاه بسته بندی فرآورده های خام دامی موضوع این دستور العمل است ، که پس از انطباق شرایط ، از سازمان دامپزشکی کشور یا ادارات تابعه مجوز قانونی لازم (پروانه بهره برداری) برای فعالیت دریافت کرده باشد و آن ، مکان سرپوشیده بهداشتی محفوظ ، مجهز و مجازی است ، که در آن با بهره گیری از امکانات ، تأسیسات و تجهیزات فنی و صنعتی و به روش درست و مناسب و بهداشتی ، عملیات فراوری شامل: قطعه بندی ، بسته بندی و نشانه گذاری و ... زیر نظر مسئول فنی بهداشتی واجد شرایط انجام می پذیرد .

عرضه گوشت و آلایش :

ارائه انواع آلایش خوراکی و گوشت قطعه بندی ، بسته بندی و نشانه گذاری شده برای مصرف کننده به صورت خرده فروشی یا عمده فروشی است .

نگهداری :

عبارتست از ، قرار دادن فرآورده های خام دامی بسته بندی شده موضوع این دستور العمل در شرایطی ، که کیفیت آن را در مدت نگهداری پس از آماده سازی تا مصرف ، در تمام مراحل حفظ نماید . (دمای مناسب نگهداری براساس دستورالعمل عمر ماندگاری فرآورده های خام دامی در شرایط تازه ، ۰-۴ درجه سانتیگراد و برای کلیه فرآورده های دامی در شرایط انجماد، منهای ۱۸ درجه سانتیگراد می باشد.

سردخانه :

فضای سرپوشیده محفوظی است ، مجهز به دستگاه های سرمازا که دارای دما و رطوبت مناسب و شرایط لازم فنی و بهداشتی برای حفظ کیفیت و نگهداری فرآورده های خام دامی در شرایط انجماد، در مدت مورد نظر که برودت آن براساس دستورالعمل عمر ماندگاری فرآورده های خام دامی منهای ۱۸ درجه سانتیگراد می باشد .

پیش سردکن :

فضای سرپوشیده محفوظی است ، مجهز به دستگاه های سرمازا که دارای دما و رطوبت مناسب و شرایط لازم فنی و بهداشتی برای حفظ زنجیره سرد و کیفیت فرآورده خام دامی در زمان تحویلگیری و قبل از شروع فراوری در شرایط تازه و یا کاهش دمای فرآورده در مدت زمان لازم تا مرز شروع انجماد یا دمای مورد نیاز برای عرضه فرآورده به صورت تازه است . و دمای آن براساس دستورالعمل عمر ماندگاری فرآورده های خام دامی بین ۰-۴ درجه سانتیگراد می باشد.

پیش سرد کن اولیه :

فضای سرپوشیده محفوظی است مخصوص نگهداری فراورده دامی قبل از آغاز عملیات فراوری بطوریکه دمای فراورده خام دامی تحویل گرفته شده (۴-۰ درجه سانتیگراد) با استفاده از تجهیزات سرمازای مناسب در آن حفظ گردد.

پیش سرد کن ثانویه :

فضای سرپوشیده محفوظی است مخصوص نگهداری فراورده دامی پس از عملیات فراوری به منظور آماده سازی فراورده برای انجماد و یا بارگیری جهت عرضه به صورت تازه ، بطوریکه دمای (۴-۰ درجه سانتیگراد) فراورده خام دامی در هنگام بارگیری برای عرضه و یا انتقال به تونل انجماد برای انجماد، با استفاده از تجهیزات سرمازای مناسب در آن حفظ گردد.

تونل انجماد :

فضای سرپوشیده محفوظی است که قدرت سرمازایی تجهیزات آن به اندازه‌ای است که بتواند کاهش دمای کالا و عبور آن از مرحله حداکثر کریستالیزاسیون را با سرعت مورد نظر انجام دهد. و این دما حداقل منهای ۳۵ درجه سانتیگراد می باشد.

سکوی تخلیه و بارگیری:

عبارت است از محلی که در جلوی راهروی ارتباطی و یا خروجی و ورودی فراورده ی خام دامی ، امکان سریع تخلیه و بارگیری کالا را از کامیون‌های حامل بار فراهم می کند .

مسئول فنی بهداشتی :

به شخص واجد شرایطی اطلاق میشود که با اخذ پروانه مربوطه از سازمان دامپزشکی و یا ادارات تابعه وظیفه کنترل بهداشتی را در واحد های موضوع این دستورالعمل مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی یا ادارات تابعه بر عهده دارد .

ناظر بهداشتی :

به شخص واجد شرایطی اطلاق میشود که با اخذ مجوز مربوطه از سازمان دامپزشکی و یا ادارات تابعه تحت نظارت مسئول فنی بهداشتی واحد به عنوان دستیار وظیفه کنترل بهداشتی را در واحد های موضوع این دستورالعمل مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی یا ادارات تابعه بر عهده دارد .

ضوابط عمومی

• مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه تاسیس:

الف - تکمیل و ارائه فرم درخواست:

کلیه متقاضیان دریافت پروانه تاسیس باید تقاضای خود مبنی بر دریافت پروانه را به اداره کل دامپزشکی استان مربوط ارائه و به ثبت برسانند. اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی، تعاونی، خصوصی و همچنین دستگاههای غیر خصوصی که قصد تاسیس واحدهای بسته بندی به منظور هر نوع بهره برداری را دارند باید مدارک ذیل را ارائه نمایند.

ب - مدارک مربوط به مالکیت زمین تاسیسات:

۱. در مورد اراضی دارای سند مالکیت اصل اسناد مالکیت به همراه یک نسخه فتوکپی از آنها.
۲. در مورد اراضی استیجاری، اجاره نامه رسمی حداقل ۳ ساله که بدین منظور تنظیم گردیده است.
- تبصره: در مورد زمین های اوقافی: مدت و موضوع اجاره بر اساس نظریه اداره اوقات محل تعیین میگردد.
۳. در مورد اراضی فاقد سند مالکیت: مستند تصرف و احراز مالکیت به تائید ارگانهای رسمی (اداره ثبت و جهاد کشاورزی) و ذریبط رسیده باشد و امضاء و ارائه تعهد رسمی و ثبتی مبنی بر اینکه پس از صدور پروانه در صورت اثبات عدم صحت مالکیت پروانه صادره فوراً لغو شد. و متقاضی حق اعتراض نداشته باشد و خسارت های وارده را جبران نماید.
۴. در مورد اراضی مشاع: گواهی لازم بنام متقاضی مبنی بر تعیین مساحت زمین از مرجعی که توسط ارگانهای ذریبط معرفی میشود، همچنین نقشه زمین مورد نظر جهت ایجاد تاسیسات که به تائید و امضاء کلیه مالکین زمین و در صورت عدم دسترسی به کلیه مالکین به تائید عده ای از مالکین آن و شورای محل و ممهور به مهر بخشداری و فرمانداری باشد.
۵. در مورد زمینهای اصلاحات ارضی مفروزالرعیه گواهی لازم مبنی بر مالکیت یا تصرف زمین و بلا معارض بودن آن و همچنین تائید حدود مشخصات و مساحت زمین از ارگان ذریبط و نیز تفکیکی اراضی محل که زمین مورد نظر جهت احداث تاسیسات در آن مشخص شده باشد.
۶. در مورد اراضی واگذار شده از سوی هیئت های واگذاری زمین: صورتمجلس واگذاری زمین و همچنین نقشه و کروکی مورد نظر جهت احداث تاسیسات الزامی است.

تبصره ۱: در صورتی زمین محل احداث تاسیسات، متعلق به چند نفر باشد به شرطی پروانه به نام یکی از مالکین صادر می گردد که وکالتنامه رسمی غیر قابل عزل، حداقل بمدت ۵ سال (فرم شماره ۴ کتاب نظام دامداری) از سایر مالکین مبنی بر اجازه ایجاد تاسیسات و دریافت پروانه مربوط به نام خود ارائه نماید.

تبصره ۲: صدور پروانه برای واحد های فراوری، فراورده های خام دامی متعلق به دولت و یا دستگاه های وابسته به دولت با ارائه گواهی از بالاترین مقام آن دستگاه مبنی بر تأیید مالکیت بلامانع است.

در هر صورت در هر یک از موارد فوق چنانچه بعد از صدور پروانه مورد عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات رسید پروانه مذکور فوراً لغو و خسارتهای وارده ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.

ج- در صورتیکه متقاضی شرکت یا شخصیت حقوقی باشد ارائه اساسنامه شرکت و روزنامه رسمی ضرورت دارد.

ج _ سایر مدارک مورد نیاز:

۱. تعهد نامه رسمی مالک بر اساس فرم مندرج در نظام دامداری
۲. موافقت مراجع ذیربط در خصوص تامین آب و برق
۳. کروکی و آدرس دقیق محل تاسیسات
۴. نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات کارگاه برابر اصول بهداشتی
۵. فرم شماره ۷ (بازدید از زمین برای صدور یا تمدید پروانه تاسیس) تکمیل شده توسط کارشناس اداره کل و یا شبکه های دامپزشکی و ممهور به مهر اداره کل دامپزشکی استان مربوط (پیوست ۱)

ضوابط اختصاصی صدور پروانه:

۱- موقیعت:

تاسیسات باید در محلی استقرار یابد که از نظر ضوابط نظام دامداری مشکلی نداشته و حوادث طبیعی مثل سیل آنرا تهدید ننمایند و تحت تاثیر بوهای نامطبوع، دود، گرد و غبار و آلودگی قرار نگیرد. چنین واحدهایی باید در محلی احداث شوند که وسایل نقلیه سنگین و کامیونهای سردخانه دار بتوانند براحتی به آن محل رفت و آمد نمایند.

۲- زمین :

مساحت زمین به نحوی تعیین گردد که علاوه بر استقرار تاسیسات بر اساس نقشه فضای کافی جهت احداث محوطه سازی و سهولت رفت و آمد وسایل نقلیه را فراهم سازد (حداقل مساحت مورد نیاز باید دو برابر مساحت طبقه هم کف باشد)

۳- طرح و نقشه :

طرح و نقشه ساختمان ها و تاسیسات و محل استقرار تجهیزات کارگاه باید توسط متقاضی به نحوی تهیه و ارائه گردد که دارای مشخصات ذیل بوده و به تایید دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور و یا ادارات تابعه رسیده باشد.

۳-۱- ساختمان و تاسیسات :

- باید به شکلی طراحی شده باشند که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته و همچنین قسمتهای تمیز و غیر تمیز کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.
- مساحت تاسیسات اصلی، براساس ظرفیت مراکز فرآوری موضوع این دستورالعمل مطابق جدول شماره ۱ تعیین میگردد.
- به منظور تسهیل در امر تخلیه فرآورده باید در نقشه ارائه شده محلهای مناسبی برای سکوی تخلیه و بارگیری در نظر گرفته شود.

۳-۱-۱- سالن های فرآوری، قطعه بندی و بسته بندی اولیه :

- مساحت این سالن متناسب با ظرفیت آن متغیر میباشد.

تبصره ۱: مساحت کل قسمت های تمیز و غیر تمیز باید متناسب با ظرفیت کارگاه باشد.

تبصره ۲: فقط مجموع مساحت سالنهای فرآوری شامل: سالن های شستشو، سرکشی - تخلیه احشا، پوست گیری و سالن تولید (سالن استخوان گیری، قطعه بندی و بسته بندی اولیه) بسته به نوع کارگاه برای محاسبه ظرفیت کارگاه در نظر گرفته میشوند.

تبصره ۳: مساحت سایر تاسیسات مورد نیاز از جمله واحدهای سردخانه ای باید متناسب با ظرفیت کارگاه و بر اساس مساحت قسمت های مختلف اعلام شده در این دستورالعمل باشد.

- حداقل مساحت سالن های فرآوری شامل : سالن شستشو و سالن (قطعه بندی و بسته بندی اولیه) مرغ گوشتی یکصد متر مربع میباشد که به دو بخش تمیز و غیر تمیز تقسیم بندی میشود (حدوداً ۲۰ متر مربع برای بخش کثیف و ۸۰ متر مربع به بخش تمیز اختصاص داده شود)

تبصره ۱ : فرآوری مرغ مادر و تخمگذار با مرغ گوشتی در یک واحد به طور غیر همزمان در صورتی که پس از خاتمه هر یک از فرآوری ها، سالن ها ، خطوط و تجهیزات مربوطه نظافت و با مواد مجاز ضد عفونی و شستشو گردند بلامانع میباشد.

تبصره ۲ : فرآوری مرغ برای تولید فراورده هایی نظیر مرغ برگر و ناگت مرغ و غیره که به صورت خام عرضه می شوند در صورت ارائه طرح و در نظر گرفتن فضاهای لازم برای نصب دستگاه های لازم در سالنهای عملیات مراکز فرآوری و قطعه بندی مرغ و حصول اطمینان از فضای در نظر گرفته شده برای انجام کار در شرایط بهداشتی، بلامانع می باشد. بدیهی است صدور پروانه برای تولید فراورده های فوق بطور مستقل در صورت احراز شرایط صدور پروانه کارگاه های فرآوری مرغ و ارائه طرح و نقشه و در خواست متقاضی انجام خواهد شد.

- حداقل مساحت سالن فرآوری (استخوان گیری، قطعه بندی و بسته بندی اولیه) گوشت قرمز یکصد متر مربع میباشد.

تبصره : فرآوری توامان گوشت قرمز و مرغ در یک سالن فرآوری ممنوع ولی پس از فرآوری و بسته بندی اولیه استفاده از سالن ها و واحدهای سردخانه ای به صورت مشترک بلامانع است .

- حداقل مساحت برای سالن های فرآوری ماهی شامل : سالن شستشوی اولیه، سالن سر کنی و تخلیه احشاء و سالن تولید (سالن قطعه بندی و بسته بندی اولیه) ۷۵ متر مربع است که به دو بخش تمیز و غیر تمیز تقسیم بندی میشود. بخش غیر تمیز شامل : (اتاق شستشوی اولیه ۱۵ متر مربع - اتاق سر کنی و تخلیه احشاء ۲۵ متر مربع) و بخش تمیز که شامل سالن تولید (سالن قطعه بندی و بسته بندی اولیه) است ۳۵ متر مربع در نظر گرفته می شوند. این سالن برای تولید سوریمی با توجه به مراحل فرآوری آن ۲۰۰ متر مربع می باشد

- حداقل مساحت برای سالن های فرآوری میگو شامل : سالن شستشوی اولیه، سالن سر کنی و تخلیه احشاء و سالن تولید (سالن سورت ، سایز بندی و بسته بندی اولیه) ۲۴۰ متر مربع است که به دو بخش تمیز و غیر تمیز تقسیم بندی میشود. بخش غیر تمیز شامل : (اتاق شستشوی اولیه ۱۵ متر مربع - اتاق سر کنی و تخلیه احشاء

۲۵ متر مربع) و بخش تمیز که شامل سالن تولید (سالن سورت ، سائزبندی و بسته بندی اولیه) است ۲۰۰ متر مربع در نظر گرفته می شوند.

تبصره ۱: مساحت اتاق یخ و نگهداری اولیه ماهی و میگو که مشابه پیش سرد اولیه سایر فراورده های خام دامی است ۱۲ متر مربع در نظر گرفته می شود. این اتاق در کارگاه های فراوری میگو با سالن سورت بطور مستقیم (درب) و با سالن شستشوی اولیه و سالن سر کنی و تخلیه احشاء و سکوی تحویلگیری از طریق دریچه ارتباط دارد. و در کارگاه های فراوری ماهی با سالن شستشوی اولیه ارتباط مستقیم و با سکوی تحویلگیری از طریق دریچه ارتباط دارد.

تبصره ۲: کلیه سالن های فرآوری آبزیان باید مستقل از سالن های فرآوری گوشت قرمز و مرغ باشد.

تبصره ۳: فرآوری توامان ماهیان منجمد و تازه به صورت همزمان در یک سالن فرآوری ممنوع است ولی در صورت احراز شرایط این دستورالعمل به صورت غیر همزمان بلامانع می باشد.

تبصره ۴: فرآوری آبزیان خوراکی برای تولید و بسته بندی فراورده هایی نظیر سوریمی ، خمیر ماهی ، ماهی برگر، ماهی دودی ، ماهی نمک سود شده در صورت ارائه طرح و شرح فرایند و در نظر گرفتن فضای مناسب در سالنهای عملیات برای نصب دستگاه های لازم در کارگاه های فراوری و بسته بندی ماهی و یا ماهی و میگو و حصول اطمینان از فضای در نظر گرفته شده برای انجام کار در شرایط بهداشتی ، بلامانع می باشد. بدیهی است صدور پروانه برای تولید فراورده های فوق بطور مستقل، در صورت احراز شرایط صدور پروانه کارگاه های فراوری ماهی و یا ماهی و میگو و ارائه طرح و نقشه و در خواست متقاضی انجام خواهد شد.

تبصره ۵: فرآوری میگو های پرورشی و یا دریایی به صورت دستی (بدون سورت و سائز بندی) برای عرضه در داخل کشور در کارگاه های فراوری ماهی استان های ساحلی که دارای سایت های پرورش یا زیست گاه های دریایی میگو باشند به میزان ۵ تن در یک دوره فراوری در سال بطوریکه میزان فراوری از ۵۰۰ کیلو در روز متجاوز نگردد به صورت غیر همزمان با فراوری ماهی بلامانع است.

تبصره ۶: نگهداری توامان فراورده خام دامی و پخته شده و همچنین فراوری توامان فراورده خام دامی و پخته شده بدون جدا سازی سالن ها و تفکیک خطوط تولید ممنوع است .

تبصره ۷: متقاضیان تولید ، فراوری ، بسته بندی و عرضه فراورده های خام دامی فقط به صورت تازه نیازی برای ساخت واحدهای سردخانه ای تونل انجماد و سردخانه نگهداری (منهای ۱۸ درجه سانتیگراد) درکارگاه فراوری خود ندارند و مجاز به انتقال فراورده های تولیدی خود به سایر کارگاه ها برای انجماد نیز نمی باشند. این کارگاه ها باید ترتیبی اتخاذ نمایند تا محصولات تولیدی تازه سریعاً به مراکز عرضه حمل وبه مصرف برسند.

تبصره ۸: متقاضیان تولید ، فراوری ، بسته بندی و عرضه فراورده های خام دامی به صورت نمک سود و یا دودی شده نیازی به ساخت واحدهای سردخانه ای تونل انجماد و سردخانه نگهداری (منهای ۱۸ درجه سانتیگراد) درکارگاه فراوری خود ندارند. در این صورت از پیش سرد کن ثانویه می توان به عنوان سرد خانه نگهداری استفاده نمود . بنابر این حداقل گنجایش آن باید به اندازه ای باشد که محصول سه روز تولید را بتوان در آن نگهداری کرد.

ب- کارگاه های فرآوری و بسته بندی آلايش خوراکی دام، مرغ و سایر ماکیان و آلايش غیر خوراکی (نرینه و دنبیلان و خورخوره و...)

تذکر: فرآوری و بسته بندی آلايش خوراکی دام و طیور تنها در کشتارگاههای دام و طیور مجاز که دارای امکانات و تجهیزات مربوطه و مورد نیاز است امکان پذیر می باشد، ولی در حال حاضر به دلیل عدم تجهیز کامل کشتارگاهها، به منظور عرضه بهداشتی یکسان اینگونه فراورده ها در کشور، فراوری و بسته بندی این آلايش در واحد های مستقل برای سیرابی ، شیردان ، هزارلا ، نگاری، گله پاچه گوسفندی ، پاچه گاوی و کله گاوی و یا مستقر در داخل واحد های بسته بندی گوشت قرمز و مرغ برای دل و جگر و قلوه و زبان دام و یا دل و جگر و سنگدان تمیز شده مرغ در صورتی که متقاضی در تعهدنامه ارائه شده متعهد گردد" با توجه به سیاستگذاری سازمان چنانچه سازمان دامپزشکی تولید و فراوری آلايش را از وظایف کشتارگاه ها اعلام و خروج این آلايش را بدون فراوری و بسته بندی از کشتارگاه ها ممنوع نماید هیچگونه اعتراضی ندارم و نسبت به توقف فعالیت و یا تغییر کاربری طبق ضوابط و دستورالعمل های دامپزشکی اقدام و کلیه خسارت های وارده را متقبل می گردم." صدور پروانه برای واحد های جدید تأسیس مستقل بلامانع و برای واحدهای مستقر در داخل واحد

های بسته بندی گوشت قرمز و مرغ که مشمول پروانه اختصاصی نمی گردند مجوز موقت فعالیت چهار ماهه بر اساس ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی صادر می گردد.

امکانات و تاسیسات مورد نیاز برای احداث کارگاه های فراوری آلایش دام و پای مرغ بصورت مستقل :

- مجموع حداقل مساحت در نظر گرفته برای سالنهای فراوری شامل سالن های شستشو و تولید (سالن بسته بندی اولیه) این فرآورده ها به شرح ذیل میباشد:

۱. سیرابی و شیردان حداقل یکصد متر مربع

تبصره ۱: متقاضیان صدور پروانه سیرابی شیردان فقط مجاز به فرآوری سیرابی ، شیردان ، هزارلا و نگاری گوسفندی و گاوی می باشند.

۲. کله و پاچه حداقل یکصد متر مربع

تبصره ۱: متقاضیان صدور پروانه کله و پاچه فقط مجاز به فرآوری کله و پاچه گوسفندی به منظور استحصال مغز و زبان و یا برای عرضه به صورت کامل و پاچه گاوی می باشند.

تبصره ۲: در صورت فرآوری کله و پاچه گوسفندی به منظور استحصال مغز و زبان باید جایگاه اختصاصی به مساحت ۲۵ مترمربع با ارتباط مناسب با سالن شستشو و سالن بسته بندی ثانویه ایجاد گردد.

۳. کله پاک کنی حداقل یکصد متر مربع

تبصره ۲: متقاضیان صدور پروانه کله پاک کنی فقط مجاز به فرآوری کله گاوی به منظور استحصال گوشت کله و صورت ، مغز و زبان آن می باشند.

۴. نرینه و دنبلان و خرخره حداقل شصت متر مربع

تبصره ۳: متقاضیان صدور این نوع پروانه فقط مجاز به فرآوری نرینه و دنبلان و خرخره گاوی و گوسفندی (دام) برای صادرات می باشند.

۵. پای مرغ حداقل یکصد متر مربع

شامل سالن شستشو و پوست و ناخن گیری (بخش غیر تمیز) و سالن تولید (فراوری و بسته بندی اولیه) (بخش تمیز) می باشد. (حدودا ۴۰٪ برای بخش غیر تمیز و ۶۰٪ به بخش تمیز اختصاص داده شود).

تبصره ۱: چنانچه افرادی متقاضی فرآوری کله پاچه گوسفندی و سیرابی شیردان به صورت توأمان باشند با در نظر گرفتن ۷۰٪ از مجموع حداقل مساحت لازم برای سالنهای فراوری شامل سالن های شستشو و تولید (سالن

بسته بندی اولیه) (۱۴۰ متر مربع) برای مجموع مساحت سالنهای فراوری کارگاه جدید تاسیس بر اساس مساحت های مورد نظر در این دستورالعمل و حصول اطمینان از فضاهای در نظر گرفته شده برای انجام کار در شرایط بهداشتی و همچنین افزایش ظرفیت و مساحت واحد های سرد خانه ای به صورتی که شرایط مندرج در این دستورالعمل با توجه به افزایش ظرفیت تولید نیز رعایت گردد، بلامانع می باشد.

تبصره ۲: چنانچه واحدهای فراوری گوشت قرمز متقاضی تولید و بسته بندی گوشت چرخ کرده و یا آلایش دام (دل و جگر و قلوه) باشند جایگاهی جداگانه برای هر کدام بمساحت حداقل ۳۰ متر مربع در سالن استخوان گیری و بسته بندی اولیه گوشت قرمز علاوه بر حداقل مساحت مورد نیاز باید اختصاص داده شود. (برای هر آلایش ۱۰ متر مربع).

تبصره ۳: چنانچه واحدهای فراوری گوشت مرغ متقاضی تولید و بسته بندی خمیر مرغ و یا آلایش مرغ (دل و جگر و سنگدان تمیز شده) باشند جایگاهی جداگانه برای هر کدام بمساحت حداقل ۳۰ متر مربع در سالن فراوری و بسته بندی اولیه مرغ علاوه بر حداقل مساحت مورد نیاز باید اختصاص داده شود. (برای هر آلایش ۱۰ متر مربع).

تبصره ۴: این آلایش باید به صورت تمیز و آماده شده از کشتارگاههای مجاز که دارای امکانات و تجهیزات لازم برای فراوری و آماده سازی اولیه فراورده های مذکور بوده، تهیه و در شرایط بهداشتی با حفظ زنجیره سرد در بسته های ۱۰-۵ کیلو گرمی و با برچسب مشخصات به کارگاه حمل و در بسته های کوچکتر بسته بندی مجدد گردند.

تبصره ۵: حداقل مساحت واحدهای سردخانه ای برای واحدهای مذکور به مشابه واحدهای سرد خانه ای سایر فراورده ها (گوشت قرمز و مرغ و ماهی) می باشد.

یاد آوری میگردد :

حداقل ظرفیت برای هر یک از گارخانجات و کارگاه های موضوع این دستورالعمل براساس مجموع مساحت سالنهای فراوری شامل سالن های شستشو ، سرکنی - تخلیه احشا ، پوست گیری و سالن تولید (سالن قطعه بندی ، سورت و ساینز بندی ، پنجه زنی و بسته بندی اولیه) بسته به نوع کارگاه و متناسب با مساحت واحدهای سردخانه ای (سردخانه نگهداری ، تونل انجماد ، پیش سردکن اولیه و ثانویه) که در ادامه محاسبه شده است ۳ تن روزانه بر اساس مفاد این دستورالعمل تعیین میگردد و برای میگو حداقل ظرفیت ۳۰۰ تن در یک دوره فراوری سه ماهه در سال میباشد.

تبصره ۶: در صورت بکارگیری تکنولوژی نوین این حداقل مساحت بر اساس نظریه کمیته فنی سازمان قابل تعدیل خواهد بود.

تبصره ۷: واحدهای پروانه دار موجود که به دلیل اصلاح نقشه مطابق ضوابط جدید مساحت سالن های عملیات آنها کسر می گردد، به تناسب حداکثر تا میزان ۲۰٪ با کسر ظرفیت، پروانه قابل تمدید می باشد.

تبصره ۸: برای متقاضیان صدور پروانه بهره برداری، چنانچه مساحت سالن عملیات حداکثر تا ۱۰٪ کمتر از میزان تعیین شده در این دستورالعمل باشد با کاهش ظرفیت معادل ۲۰٪ می توان در صورت داشتن سایر ضوابط اقدام به صدور پروانه نمود.

تبصره ۹: صدور پروانه قطعه بندی و بسته بندی ماهیان منجمد باتوجه به شرایط موجود در حال حاضر فقط برای ماهیان خوراکی شکم خالی منجمد مجاز بوده که در این صورت متقاضیان بایستی ضمن احداث سردخانه مرکزی برای نگهداری ماهیان منجمد ورودی که از سردخانه نگهداری ماهیان بسته بندی شده مستقل باشد، باید برای نگهداری اولیه ماهیانی که مورد فراوری (جدا نمودن سر و دم و...) قرار می گیرند سردخانه نگهداری اولیه به مشابه پیش سرد کن اولیه با مساحتی متناسب ظرفیت تولید و حداقل با ظرفیت سه تن روزانه و ارتباط مستقیم با قسمت غیر تمیز (سالن جداسازی سر و دم و پوست کنی) احداث نماید در این واحدها نیازی به احداث پیش سرد کن ثانویه نمی باشد. و سایر تاسیسات لازم به مشابه کارگاه های فراوری ماهیان تازه است. حداقل مساحت لازم برای (سالن جداسازی سر و دم و پوست کنی) ۲۵ متر مربع در نظر گرفته می شود.

تبصره ۱۰: فراوری و بسته بندی غیرهمزمان ماهیان تازه و منجمد در صورت احراز شرایط برای هر یک از این فراورده ها مندرج در این دستورالعمل تحت عنوان یک کارگاه بلامانع است.

تبصره ۱۱: فراوری و بسته بندی آبزیان غیر خوراکی برای مصارف صنعتی به منظور صادرات بلامانع که در این صورت همانند فراوری لابستر و میگوی دریایی و... در صورت احراز شرایط لازم مطابق این دستورالعمل، فراوری آنها با فراوری ماهیان خوراکی به صورت غیر همزمان با رعایت کامل ضوابط نشانه گذاری بلامانع است. متقاضیان باید در متن درخواست نحوه فراوری، نوع بسته بندی و موارد مصرف را مشخص نماید. آبزیان غیر خوراکی باید از آبزیان خوراکی منفک و در محل مشخصی از سردخانه زیر صفر نگهداری شوند. بدیهی است

برای فراوری ماهیان مرکب و اسکوئید در بخش غیر تمیز کارگاه های فراوری ماهی یا ماهی و میگو باید سالنی جداگانه برای شستشو و آماده سازی با فضای مناسب برای انجام کار در شرایط بهداشتی در نظر گرفته شود.

۲- تاسیسات سردخانه ای:

سرد خانه باید به نحوی طراحی شوند که با سالن عملیات ارتباط مناسب داشته باشد.

• پیش سرد کردن اولیه و ثانویه :

مساحت پیش سردکن ها باید متناسب با ظرفیت واحد بوده که پیش سردکن اولیه مستقیماً با قسمت تحویلگیری و سالن آماده سازی (شستشو و نگهداری) و پیش سردکن ثانویه با سالن فرآوری ، تونل انجماد مرتبط می باشند. ترجیحاً ارتباط مستقیم پیش سردکن ثانویه با سالن فرآوری و بسته بندی ثانویه توصیه می گردد. حداقل مساحت مورد نیاز ۱۲ مترمربع است.

یاد آوری : در واحدهای فرآوری گوشت قرمز، فضای پیش سرد کن اولیه متناسب با ظرفیت به گونه ای باید باشد که هوای سرد در بین لاشه ها به راحتی جریان یابد و در نهایت دمای عمق حجیم ترین بخش ماهیچه ای بدن لاشه پس از ۲۴ ساعت به بالاتر از صفر درجه و حداکثر به ۷ درجه سانتیگراد برسد .

• تونل انجماد

امکانات مورد نیاز برای انجماد فرآورده باید به شکلی طراحی و در نظر گرفته شوند که ظرفیت آن متناسب با ظرفیت فرآوری واحد باشد و برای مراکز با ظرفیت سه تن روزانه حداقل فضای مورد نیاز برای تونل انجماد ۳۶ متر مکعب می باشد که دارای ارتباط مستقیم با سالن بسته بندی ثانویه و ترجیحاً پیش سرد کن ثانویه است. در صورت استفاده از پلیت فریزر و یا IQF باید جایگاهی مناسب همانند تونل انجماد جهت استقرار آن روی نقشه در نظر گرفته شود.

• سردخانه نگهداری :

سردخانه باید به نحوی طراحی گردد که با تاسیسات انجمادی (تونل انجماد ، پلیت فریزر ، IQF) ارتباط مناسب و ارتباط مستقیم با سالن بسته بندی ثانویه داشته و حداقل گنجایش آن به اندازه ای باشد که محصول سه روز تولید را بتوان در آن نگهداری کرد.

تبصره ۱: در صورت بکارگیری تکنولوژی نوین حداقل ظرفیت های واحد های سردخانه ای بر اساس نظریه کمیته فنی سازمان قابل تعدیل خواهد بود .

تبصره ۲: متقاضیان احداث واحدهای بسته بندی مرغ و گوشت قرمز از تاسیسات سردخانه ای انتهایی (پیش سرد کن ثانویه ، تونل انجماد ، سردخانه نگهداری) و همچنین سالن بسته بندی ثانویه با دو خط تولید می توانند به بطور مشترک استفاده نمایند.

تبصره ۳: در واحدهای فراوری آبزیان وجود اتاق نگهداری یخ یا استفاده از یخساز الزامی می باشد. این اتاق در کارگاه های فراوری میگو با سالن سورت بطور مستقیم (درب) و با سالن شستشوی اولیه و سالن سر کنی و تخلیه احشاء و سکوی تحویلگیری از طریق دریچه ارتباط دارد. و در کارگاه های فراوری ماهی با سالن شستشوی اولیه ارتباط مستقیم و با سکوی تحویلگیری از طریق دریچه ارتباط دارد.

آزمایشگاه :

محل خاصی برای آزمایشگاه در جانمایی نقشه تأسیسات در نظر گرفته شود که مستقیماً به سالن فراوری ارتباط نداشته باشد.

تبصره: برای فراورده هایی نظیر میگو که جنبه صادراتی دارند و یا برای صادرات فراوری و بسته بندی می گردند لازم و برای سایر فراورده ها استفاده از آزمایشگاه های مورد تأیید دامپزشکی کفایت می نماید .

تاسیسات جانبی :

مساحت تاسیسات جنبی بایستی حداقل یک پنجم تا یک هفتم تاسیسات اصلی باشد که شامل دفتر کار ، سرویس بهداشتی ، رختکن ، انبار لوازم فنی باشد و در صورت ضرورت سالن غذا خوری و استراحتگاه کارگران متناسب با تعداد پرسنل علاوه بر فضای فوق مورد نیاز است.

۱- رختکن:

رختکن به نحوی باید طراحی شود که برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود (یک کمد برای لباسهای کار و یک کمد برای لباس شخصی) در غیر این صورت هر دو کارگر باید دو کمد مشترک (یک کمد برای لباسهای کار و یک کمد برای لباسهای شخصی) داشته باشند.

موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی گردد که کارگران فقط از طریق آن، پس از ورود و پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگرفته و از طریق درب دیگر وارد راهرو ارتباطی به سالن کار یا مستقیماً وارد سالن کار گردند.

تبصره: قبل از ورود به سالن کار نصب روشویی برای شستن دست ها و تعبیه حوضچه ضد عفونی برای شستن و ضد عفونی چکمه ها لازم می باشد.

۲- سرویس بهداشتی:

توالت ها باید قبل از رختکن استقرار یافته و مستقیماً به سالن فرآوری و عملیات راه نداشته باشد.

۳- انبار

۳-۱- انبار مواد بسته بندی باید به نحوی استقرار یابد که انتقال مواد موجود در آن به محلهای مورد استفاده ارتباط مستقیم داشته، این انبار محل نگهداری کارتن، استریچ فیلم، ظروف یکبار مصرف و غیره می باشد.

۳-۲- انبار مواد شیمیایی: این انبار می بایستی جدا از انبار مواد بسته بندی بوده و قابل قفل شدن باشد و مستقیماً به سالن راه نداشته باشد این انبار محل نگهداری ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در سالن فرآوری است.

۳-۳- انبار لوازم کار: به منظور نگهداری لوازم جنبی کارگاه، محلی از مجموعه تاسیسات اصلی در نظر گرفته باشد.

جدول فواصل

کلیه ضوابط مندرج در جدول نظام دامداری که برای سردخانه های پروتئینی در نظر گرفته شده است برای واحدهای فرآوری و بسته بندی لازم الاجرا است.

ضوابط مربوط به واحدهای موجود:

رعایت کلیه ضوابط صدور پروانه تاسیس واحدهای فرآوری و بسته بندی در خصوص واحدهای فوق الذکر نیز لازم الاجرا است.

شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز

الف- تاسیسات:

- تهویه

ساختمان باید دارای تهویه مناسب بوده به شکلی که دمای مورد نظر (حدکثر ۱۲- ۱۰ سانتیگراد) را تامین نماید. و دارای رطوبت مناسب باشد جهت گردش هوا باید از قسمت تمیز به قسمت کثیف سالن بوده و هوا از قسمت کثیف سالن خارج شود.

- نور

نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام محل وجود داشته و رنگی نباشد و حداکثر نور مورد نیاز در مکانهای مختلف به شرح زیر است :

در محل هائیکه بازرسی صورت میگیرد	۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
در محل هائیکه کار صورت میگیرد	۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
در سایر محلها	۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

لامپ هائیکه در سالنهای فرآوری تعبیه شده اند باید دارای پوششی باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی فرآورده ها نگردد. و ضمناً این پوششها قابل شستشو باشند. محلها ئیکه فرآوری گوشت صورت گرفته و یا به نحوی با فرآوری گوشت در ارتباط هستند باید دارای شرایط ذیل باشند.

- کف

کف ، باید غیر جاذب ، غیر قابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد و همچنین بدون درز و شکاف بوده و براحتی تمیز و ضد عفونی گردد و نیز دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب باشد. شیب مناسب یک درصد پیشنهاد میگردد. طراحی و ساخت کانال فاضلاب با اندازه و سطح و شکلی انجام گردد که مایع در آن متوقف نشده و به سهولت جریان یافته و خارج شود.

- دیوار

باید غیر قابل نفوذ به آب و قابل شستشو و به رنگ روشن باشد ، دیوارها باید تا سقف صاف و بدون درز و شکاف بوده و جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضرى را به گوشت و فراورده های آن منتقل ننماید. بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین میباشد.

- سقف

سقف به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف ، ورشد قارچها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود و براحتی قابل تمیز شدن باشد و حداقل ارتفاع سالن عملیات ۳/۵ متر تعیین میگردد. کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید دارای انحنا بوده و زاویه تند نداشته به شکلی که از تجمع مواد در این محلها جلوگیری به عمل آمده و به راحتی قابل شستشو و ضدعفونی باشد.

- پنجره ها

پنجره ها باید بشکلی طراحی و تعبیه شود که از تجمع مواد جلوگیری گردد و پنجره هایی که باز میگردند باید بوسیله توری پوشیده شوند ، توری ها باید به راحتی قابل جابجایی به منظور شستشو باشند. پنجره ها باید همسطح دیوارهای داخلی بوده و در صورت وجود طاقچه زیر پنجره باید دارای شیب مناسب به طرف داخل بوده تا از تجمع گرد و خاک جلوگیری گردد و با موادی پوشیده شوند که در صورت شکسته شدن باعث مخاطره در فراورده نشود.

- درب ها

سطح آنها باید صاف بوده و سطوح غیر جاذب داشته و قابل شستشو و ضدعفونی باشد و همچنین در محل هائیکه نیاز باشد حتی المقدور دربها بدون دخالت دست باز و بسته شوند. کلیه درب هائیکه به محوطه بیرون از سالن عملیات راه دارند باید مجهز به پرده هوا باشند.

- روشویی و توالت (سرویس بهداشتی)

توالت باید به شکلی ساخته شوند که از تخلیه بهداشتی آنها اطمینان حاصل گردد و دارای نور کافی و تهویه مناسب و آب گرم و سرد باشد. و همانطوریکه قبلا گفته شد به سالنهای عملیات مستقیما راه نداشته و همچنین مجهز به روشویی هایی با آب سرد و گرم ، صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر روشویی یک سطل درب دار قرار گیرد .

ب- تجهیزات و وسائل مورد نیاز :

این تجهیزات و وسایل باید به شکلی طراحی و ساخته شوند که باعث آلودگی فراورده نگردیده و تمام سطوح آن براحتی قابل تمیز کردن و ضد عفونی باشد.

تبصره : در سالن عملیات گوشت قرمز تعبیه ریل از ابتدای محل سکوی تخلیه تا پیش سردکن و از پیش سردکن به سالن عملیات الزامی می باشد بنحوی که انتقال لاشه از سکوی تخلیه به پیش سردکن و از پیش سردکن تا سالن عملیات بدون دخالت دست صورت گیرد و شیارها و قسمتهای مختلف ریل نیز باید براحتی تمیز شده و ضد عفونی گردد.

استفاده از مصالح و موادی که بطور مناسب و کافی تمیز و ضد عفونی نمی گردند مانند چوب مناسب نمیباشد. در سالن عملیات و در کلیه محلهای لازم نظیر رختکن باید تعداد مناسب روشویی نصب و در کنار هر روشویی وجود صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف و ماده ضد عفونی کننده مناسب و همچنین سطل زباله درب دار ضروری میباشد.

تعبیه حوضچه ضد عفونی در محل های ورودی به سالنهای فراوری ضروری است. کلیه اتصالات ثابت روی دیوارها مانند لوله های آب و کابل های برق باید دارای فاصله مناسب از دیوار یا کف بوده به شکلی که قسمتهای پشتی آنها براحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.

در تمام محلهائی که عملیات فرآوری و بسته بندی گوشت صورت می پذیرد باید دارای امکانات مناسب و کافی از جمله دستگاه های تولید آب ۸۰ درجه سانتیگراد برای تمیز کردن و ضد عفونی ابزار مورد استفاده مانند چاقو ، ساتور و... در هنگام کار باشد.

- تبصره :

واحد باید دارای محلهای مناسبی برای انبار کردن ضایعات و مواد غیر خوراکی قبل از خارج کردن آنها از کارگاه باشد. ضایعات در پایان هر شیفت کاری تخلیه می گردند. باید از سطرها یا بشکه های درب دار بزرگ بدین منظور استفاده نموده . در هر صورت انبار کردن ضایعات و مواد غیر خوراکی باید به شکلی باشد که آنها را از دسترس حیوانات موزی دورنگه داشته و همچنین از آلوده شدن مواد غذایی ، آب آشامیدنی و ... بوسیله آنها جلوگیری گردد. و محل آن براحتی قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد.

روشویی های تعبیه شده در رختکن ها و سالن های کار باید به تعداد کافی و مجهز به آب سرد و گرم ، صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و در کنار هر روشویی یک سطل زباله درب دار برای انداختن حوله کاغذی بعد از استفاده قرار گیرد .

شرایط آب مصرفی :

آب مصرفی در واحد باید شرایط آب آشامیدنی را دارا بوده و با فشار مناسب در تمام محل های مورد نیاز در دسترس باشد. ارجح هست امکانات کافی برای ذخیره و استفاده از آب در مواقع ضروری مهیا باشد در تمام ساعات کار آب گرم بهداشتی با فشار و میزان کافی در دسترس باشد. در سالن عملیات شیرهای آب باید از نوع پدالی باشد.

تذکر:

صدور پروانه برای فراوری هر نوع فراورده خام دامی از جمله غذاهای آماده که به صورت خام عرضه می شوند و در این دستورالعمل به طور مشخص به آن اشاره نشده است بسته به ماهیت فراورده (گوشت قرمز ، مرغ ، آبزیان) در صورت رعایت اصول وضوابط مندرج در این دستورالعمل و در نظر گرفتن فضای لازم کار در سالن فراوری برای نصب دستگاههای خاص که انجام عملیات فراوری در شرایط بهداشتی فراهم گردد و نظافت و شستشو وضد عفونی دستگاه ها نیز به سهولت امکانپذیر باشد، بلامانع است. در این ارتباط لازم است ضمن دریافت مدارک مورد نیاز که در این دستورالعمل به آن اشاره شده است نسبت به اخذ و ارسال نقشه تأسیسات و طرح که شامل توصیف فراورده ، مراحل فراوری ، مواد اولیه افزودنی، موارد مصرف ، شرایط نگهداری ، عمر ماندگاری، شکل بسته بندی و عرضه میباشد اقدام گردد. بدیهی است برای دریافت پروانه بهره برداری پس از تأیید دفتر نظارت بر بهداشت عمومی علاوه بر مدارک مورد نیاز ارائه نمونه برچسب مشخصات بر اساس ضوابط مندرج در این دستورالعمل لازم می باشد.

جدول شماره "۱۱" حداقل مساحت سالن های فرآوری فرآورده های گوشتی (متر مربع)

ظرفیت تولید ۳ تن روزانه

نوع فرآوری	مرغ	گوشت قرمز	آلایش خوراکی	آلایش غیر خوراکی	ماهی و میگو
نام سالن					
شستشو اولیه	۲۰	—	۴۰	۳۰	۱۵
اتاق یخ	—	—	—	—	۱۲
سردخانه زیر صفر اولیه	—	—	—	—	ماهیان منجمد خوراکی شکم خالی ۱۲
تخلیه اندرونه و سرکنی ماهی و میگو	—	—	—	—	۲۵
سالن فرآوری و بسته بندی اولیه	۸۰	۱۰۰	۶۰	۳۰	ماهی ۳۵ سوریمی و میگو ۲۰۰
پیش سردکن اولیه و ثانویه	۱۲	۱۲	۱۲	۱۲	اولیه ۰ ثانویه ۱۲
تونل انجماد	۳۶M ^۳	۳۶M ^۳	۳۶M ^۳	۳۶M ^۳	۳۶M ^۳
سردخانه نگهداری زیر صفر	قابلیت نگهداری ۳روز تولید	قابلیت نگهداری ۳روز تولید	قابلیت نگهداری ۳روز تولید	قابلیت نگهداری ۳روز تولید	قابلیت نگهداری ۳روز تولید
سالن بسته بندی ثانویه	۳۰	۳۰	۳۰	۳۰	۳۰
سالن چرخکرده گوشت قرمز	—	۳۰	—	—	—
سالن چرخکرده گوشت مرغ	۳۰	—	—	—	—
سالن دل و جگر و قلوه دام	—	۳۰	—	—	—
سالن مغز و زبان آماده دام	—	۲۰	—	—	—
سالن خمیر گوشت قرمز	—	۳۰	—	—	—
سالن خمیر مرغ	۳۰	—	—	—	—
سالن سنگدان چرخکرده مرغ	۳۰	—	—	—	—
سالن دل ، جگر و سنگدان مرغ	۳۰	—	—	—	—
سالن خمیر ماهی	—	—	—	—	۳۰
سالن استحصال مغز و زبان گوسفندی	—	—	۲۵	—	—

جدول شماره ۲

گروه بندی کارگاه های بسته بندی فراورده های خام دامی به منظور به کار گیری مسئول بهداشتی فنی براساس نوع کارگاه و سطح تحصیلات مسئول فنی بهداشتی

نوع واحد	گروه بندی بر اساس ظرفیت پروانه	حداقل مدرک تحصیلی مسئول فنی بهداشتی	توضیحات علاوه بر یک نفر دکتر دامپزشک
۱. گوشت قرمز ۲. مرغ ۳. ماهی ۴. ماهی و میگو ۵. گوشت چرخ کرده ۶. خمیر گوشت ۷. خمیر مرغ ۸. آرایش خوراکی دام (دل و جگر و قلوه) ۹. آرایش خوراکی طیور (دل و جگر و سنگدان) ۱۰. پای مرغ ۱۱. گله پاچه گوسفندی ۱۲. گله گاوی ۱۳. سردخانه مواد پروتئینی خام دامی	هر کارگاه بسته بندی (دارای ۱ یا ۲ محصول تولیدی)	دکتر دامپزشک	در صورت تولید ۳ یا ۴ محصول یک نفر کارشناس و یا کاردان دامپزشکی در صورت تولید ۵ یا ۶ محصول دو نفر کارشناس و یا کاردان دامپزشکی یا یک نفر دکتر دامپزشک در صورت تولید ۷ یا ۸ محصول سه نفر کارشناس و یا کاردان دامپزشکی و یا یک نفر دکتر دامپزشک به همراه یک نفر کارشناس و یا کاردان دامپزشکی در صورت تولید ۹ یا ۱۰ محصول چهار نفر کارشناس و یا کاردان دامپزشکی و دو نفر دکتر دامپزشک و یا یک نفر دکتر دامپزشک به همراه دو نفر کارشناس و یا کاردان دامپزشکی

ادامه جدول شماره ۲

گروه بندی کارگاه های بسته بندی فراورده های خام دامی به منظور به کار گیری مسئول بهداشتی فنی براساس نوع کارگاه و سطح تحصیلات مسئول فنی بهداشتی

نوع واحد	مسئولین بهداشتی	حداقل مدرک تحصیلی مسئول فنی بهداشتی	توضیحات علاوه بر یک نفر دکتر دامپزشک
۱۴. خمیر ماهی ۱۵. سوریمی ۱۶. مرغ برگر ۱۷. ماهی برگر ۱۸. ناگت مرغ ۱۹. آلایش غیر خوراکی دام (نرینه ، دنبلان و خرخره) ۲۰. سایر فراورده های خام دامی	هر کارگاه بسته بندی (دارای ۱ یا ۲ محصول تولیدی) (	دکتر دامپزشک	<u>در صورت تولید ۳ یا ۴</u> <u>محصول یک نفر کارشناس و</u> <u>یا کاردان دامپزشکی</u> <u>در صورت تولید ۵ یا ۶ محصول</u> <u>دو نفر کارشناس و یا کاردان</u> <u>دامپزشکی یا یک نفر دکتر</u> <u>دامپزشک</u> <u>در صورت تولید ۷ یا ۸ محصول</u> <u>سه نفر کارشناس و یا کاردان</u> <u>دامپزشکی و یا یک نفر دکتر</u> <u>دامپزشک به همراه یک نفر</u> <u>کارشناس و یا کاردان</u> <u>دامپزشکی</u> <u>در صورت تولید ۹ یا ۱۰ محصول</u> <u>چهار نفر کارشناس و یا کاردان</u> <u>دامپزشکی و دو نفر دکتر</u> <u>دامپزشک و یا یک نفر دکتر</u> <u>دامپزشک به همراه دو نفر</u> <u>کارشناس و یا کاردان</u> <u>دامپزشکی</u>

دستورالعمل نشانه گذاری فرآورده های خام دامی

مشخصات هر محصول با ید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برچسب پوشش پلاستیکی و رویه کارتن به زبان فارسی چاپ و یا درج شود .

۱- نام کارگاه و یا شرکت (نامی که در پروانه بهره برداری درج شده است)

۲- عبارت کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ۶ رقم سمت راست کد پروانه بهره برداری (دو رقم اول کد استان و ۴ رقم بعدی کد رمز یا سریال) باید درج شود.

۳- نام ونوع و شکل عرضه فرآورده : مشخصات هر برچسب بر اساس یک شکل عرضه (تازه و یا منجمد) بر روی آن درج می گردد.

۴- تاریخ تولید : برحسب روز/ ماه / سال

۵- تاریخ انقضاء : باید بر اساس نوع و شکل عرضه فرآورده مطابق بخشنامه عمر ماندگاری فرآورده های خام دامی درج شود

۶- شرایط نگهداری : بر اساس شکل عرضه (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد برای محصولات منجمد و صفر تا چهار درجه سانتیگراد برای محصولات تازه)

۷- آدرس و شماره تلفن کارگاه

۸- شماره بچ محصول

تبصره ۱- در صورتیکه کارگاه بسته بندی در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید ، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و ارائه کپی تایید شده به اداره کل دامپزشکی استان مربوط الزامی است.

تبصره ۲ - اختصاص فضایی از رویه کارتن و بسته بندی و یا برچسب محصولات جهت ذکر مشخصات (نام ، آدرس و آرم و نام تجاری) سفارش دهنده در صورت موافقت کتبی کارگاه بسته بندی کننده و ارائه گواهی ثبت آرم یا نام تجاری علاوه بر چاپ مشخصات کارگاه بلامانع است .

تبصره ۳ - شرکت ها باید اساسنامه خود را ارائه نمایند.

تبصره ۴ - درج نام اصلی سفارش دهنده بر روی برچسب الزامی است

تبصره ۵ - با توجه به اینکه قطعات گوشت و یا سایر فرآورده های کارتنی به همراه پوشش پلاستیکی نهایتاً در کارتن بسته بندی می گردد مشخصات درج شده بر روی کارتن بایستی دقیقاً مطابق مشخصات مندرج بر روی برچسب پلاستیکی حاوی هر یک از قطعات گوشت و یا سایر فرآورده خام دامی موجود در آن باشد .

ویژگی های پوشش پلاستیکی مورد استفاده در بسته بندی فراورده های خام دامی

۱- ویژگی های شیمیایی

۱-۱) از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد .

۲-۱) قابلیت جذب چربی را نداشته باشد.

۳-۱) غیر سمی باشد

۴-۱) از مواد باز یافت شده نباشد

۲- ویژگی های فیزیکی

۲- ۱) هنگام بسته بندی سالم ، پاکیزه و استفاده نشده باشد .

۲-۲) قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد .

۳-۲) قدرت کشش خوبی داشته باشد .

۴-۲) قابلیت خم شدگی ، نرم بودن و انحنایذیری خوبی داشته باشد .

۵-۲) شفاف باشد .

تبصره ۶ : باتوجه به لزوم افزایش آگاهی مصرف کننده از ویژگیهای فراورده ، درج اطلاعات ذیل برروی کارتن

بسته بندی گوشت قرمز منجمد الزامی است .

مصرف کننده گرامی گوشت قرمز منجمد سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:
۱. گوشت باید به رنگ طبیعی و کاملاً تمیز بوده و پس از انجماد زدایی سفتی و قوام خاص خود را داشته و لزج و چسبناک نباشد .
۲. تا هنگام مصرف از انجماد خارج نشده و پس از انجماد زدایی هیچگونه بوی غیرطبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد .
۳. بسته بندی باید سالم و فاقد خونابه باشد

مصرف کننده گرامی مرغ منجمد سالم و بهداشتی باید دارای ویژگیهای زیر باشد

۱. پوست بطور یکنواخت بر روی بدن کشیده و عاری از هرگونه پارگی یا تورم ، خونمردگی یا تغییررنگ و خراش ، کاملاً تمیز و بدون پر و نیز آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد .
۲. امعاء واحشاء آن بطور کامل تخلیه شده باشد .
۳. تا هنگام مصرف از انجماد خارج نشده و پس از انجماد زدایی هیچگونه بوی غیرطبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد

تبصره ۷: قید هریک از مشخصات بر چسب با عبارات لاتین در صورت درج مشخصات با زبان فارسی بلا مانع است.

بدیهی است ارائه نمونه برچسب در دو شکل تازه و منجمد برای صدور پروانه بهره برداری به اداره کل دامپزشکی استان الزامی است.

پیوست شماره ۱

فرم بازدید از زمین برای ☐ دریافت

(☐ تمدید) پروانه بهداشتی تاسیس

☐ کارخانه / کارگاه ☐ دامداری ☐ مرغداری
نوع: نوع: نوع:

الف) مشخصات متقاضی:

☐ شخص حقیقی ☐ شخص حقوقی
نام:
نام سازمان / بنیاد / شرکت: نام مدیر عامل:
میزان تحصیلات: شغل فعلی: شماره شناسنامه:
صادره: متولد:
نشانی: آدرس مکاتبه:
تلفن تماس: منزل: دفتر: همراه:

ب) مشخصات زمین پیشنهادی:

نشانی زمین: استان: شهرستان: بخش: روستا:
شماره پلاک فرعی: از اصلی:
به مساحت: متر مربع (ابعاد: متر * متر)

۲- موقعیت استقرار:				
منطقه صنعتی نام:	منطقه کشاورزی	منطقه مسکونی	منطقه تجاری	
آیا زمین پیشنهادی، خارج از محدوده بیست ساله شهر / شهرک است؟ ☐ بلی ☐ خیر نوع زمین از دیدگاه کشاورزی (بنا به استعلام از اداره کشاورزی محل): ☐ قابل کشت ☐ نیمه بایر ☐ غیر قابل کشت منابع تامین آب:				
چاه عمیق تعداد: حلقه آبدهی:	چاه نیمه عمیق تعداد: حلقه آبدهی:	قنات آبدهی:	حقابه رودخانه به میزان:	آب لوله کشی (شهری) قطر انشعاب: اینچ آبدهی:
اجازه حفر چاه از وزارت نیرو ☐ ندارد ☐ دارد (بشماره به تاریخ :) سطح ایستادگی آب متری زیر زمین منابع تامین برق: ☐ برق منطقه ای : آمپر (کشاورزی ☐ صنعتی ☐ تجاری) ☐ برق اضطراری: کیلو. وات آمپر (تعداد دیزل و موتور ژنراتور : نوع :) نوع مالکیت:				
دارای سند مالکیت شخصی رسمی ☐ شخصی عادی ☐ بنام:	استیجاری عادی ☐ استیجاری اوقافی ☐ مدت اجاره : سال	واگذاری ☐ دستگاه واگذار کننده : نوع: ☐ غیره		

پ - وضعیت تطابق با نظام دامداری:

جدول فواصل :

فاصله زمین تا:

مناطق مسکونی

حداقل فاصله لازم ، برابر ضوابط

نظام دامداری و شرایط منطقه

محدوده نزدیکترین شهر/شهرک

بنام:.....	با جمعیت:.....	متر.....	متر.....
بنام:.....	با جمعیت:.....	متر.....	متر.....
محدوده نزدیکترین روستا/آبادی			
بنام:.....	با: خانوار:.....	متر.....	متر.....
بنام:.....	با: خانوار:.....	متر.....	متر.....
محدوده تاسیساتی کارخانجات			
جوجه کشی	بنام:	متر.....	متر.....
خوراک دام و طیور	بنام:	متر.....	متر.....
کشتارگاه دام	بنام:	متر.....	متر.....
کشتارگاه طیور	بنام:	متر.....	متر.....
سردخانه مواد پروتئینی	بنام:	متر.....	متر.....
واحد بسته بندی	بنام:	متر.....	متر.....
مرکز عمل آوری فرآورده های دامی	بنام:	متر.....	متر.....
محدوده تاسیساتی مراکز پرورش انواع دام و طیور :			
.....	بنام:	متر.....	متر.....
.....	بنام:	متر.....	متر.....
.....	بنام:	متر.....	متر.....
.....	بنام:	متر.....	متر.....
میدان خرید و فروش دام	بنام:	متر.....	متر.....

سایر عوارض تاسیساتی			
حداقل فاصله لازم ، برابر ضوابط نظام دامداری و شرایط منطقه			
صنایع غذایی نوع	بنام:.....:	متر.....	متر.....
سایر صنایع کوچک	بنام:.....:	متر.....	متر.....
متوسط	بنام:.....:	متر.....	متر.....
بزرگ	بنام:.....:	متر.....	متر.....
حریم فرودگاه	بنام:.....:	متر.....	متر.....
حریم اتوبان /جاده اصلی	بنام:.....:	متر.....	متر.....
حریم خط آهن	بنام:.....:	متر.....	متر.....
حریم دکل های برق فشار قوی	بنام:.....:	متر.....	متر.....
حریم قنات	بنام:.....:	متر.....	متر.....
عوارض طبیعی			
حریم دریا	بنام:.....:	متر.....	متر.....
حریم رودخانه	بنام:.....:	متر.....	متر.....

ت) آیا در زمین پیشنهادی تاسیساتی وجود دارد؟ ☐ خیر ☐ بلی
☐ قابل استفاده به عنوان تاسیسات اصلی:..... ☐ قابل استفاده به عنوان تاسیسات جنبی:..... ☐ غیر قابل استفاده

کروکی دقیق زمین پیشنهادی (فاصله زمین و جایگاه استقرار تاسیسات موجود از محدوده مناطق مسکونی / کارخانجات / کارگاه ها / انواع دامداری و مرغداریها / سایر عوارض):

نام و نام خانوادگی - امضاء متقاضی

نام و نام خانوادگی

کارشناس بازدید کننده - امضاء

محل خدمت

اندازه گیری فاصله ها با دستگاه GPS □ بدون دستگاه GPS □ انجام شده است و مسئولیت هر گونه مغایرت با فاصله موجود به عهده اینجانب می باشد.

کارشناس اداره کل دامپزشکی استان.....

نام و نام خانوادگی - امضاء

اینجانب آقای / شرکت متقاضی متعهد میگردم که با رعایت فاصله مشخص شده در کروکی و با اخذ مجوز های لازم نسبت به تاسیس اقدام نمایم و چنانچه هر گونه دخل و تصرفی در فاصله های موجود صورت گیرد عواقب قانونی آن را به عهده گرفته و هیچگونه اعتراضی نداشته باشم. ضمناً " متعهد می گردم هرگونه ساخت و ساز در محدوده کروکی مشخص شده از تاسیسات خود را کتباً " به اطلاع دامپزشکی برسانم.

نام و نام خانوادگی - امضاء

مهر شرکت

ث) گزارش پیشرفت عملیات احداث دامداری / کارخانه (برای متقاضیان تمدید پروانه تأسیس):

تاسیسات:

نوع پیشرفت فیزیکی در ساخت و ساز:.....

درصد پیشرفت فیزیکی در ساخت و ساز:.....

جمع مساحت تاسیسات احداث شده:.....

تجهیزات:

سفارش و خرید ماشین آلات:.....

نصب ماشین آلات و تجهیزات:.....

راه اندازی و تولید آزمایشی:.....

کروکی جایگاه تاسیسات احداث شده در زمین:

ج) نظریه کارشناس:

از نظر اینجانب دامداری / کارخانه:..... واجد
شرایط دریافت پروانه بهداشتی تاسیس می باشد.

تاریخ و امضاء
کارشناس بازدید کننده
محل خدمت

چ) نظریه اداره کل دامپزشکی استان :

مندرجات فرم و نظریه کارشناس مورد تائید می باشد

تاریخ و امضاء
مدیر کل دامپزشکی استان

تاریخ و امضاء
رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی

پیوست شماره ۲

نمونه برچسب های فراورده های خام دامی

نمونه برجسب گوشت قرمز

کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران گوساله (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۱۲ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن :	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران گوساله (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن :
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... سردست گوساله (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۱۲ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن :	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... سردست گوساله (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن :
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران گوساله (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۱۲ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن :	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران گوساله (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن :

نمونه برجسب گوشت قرمز

کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... سردست گوسفندی (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۹ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... سردست گوسفندی (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... کشور: قلوه گاه گوساله (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۱۲ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... قلوه گاه گوساله (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... راسته گوساله (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۱۲ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... راسته گوساله (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:

نمونه برچسب گوشت مرغ

کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران مرغ گوشتی (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۹ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران مرغ گوشتی (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... شنیسل مرغ گوشتی (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۹ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... شنیسل مرغ گوشتی (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... بال و گردن مرغ گوشتی (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۹ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... بال و گردن مرغ گوشتی (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:

نمونه برجسب گوشت چرخکرده

شرکت بسته بندی.... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... گوشت چرخکرده گوساله (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۳ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	شرکت بسته بندی.... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... گوشت چرخکرده گوساله (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
شرکت بسته بندی.... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... گوشت چرخکرده گوسفندی (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۳ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	شرکت بسته بندی.... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... گوشت چرخکرده گوسفندی (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
شرکت بسته بندی.... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... گوشت چرخکرده گوسفندی و گوساله (منجمد) گوسفندی... % / گوساله.... % تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	شرکت بسته بندی.... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... گوشت چرخکرده گوسفندی و گوساله (تازه) گوسفندی... % / گوساله.... % تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:

نمونه برجسب آلايش خوراكي دام(دل وجگر و قلوه)

کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... جگر گوساله (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۳ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... جگر گوساله (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... جگر گوسفندی (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۳ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... جگر گوسفندی (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... دل گوسفندی (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... دل گوسفندی (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:

نمونه برجسب گوشت مرغ مادر/ تخمگذار

کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران مرغ تخمگذار (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا : ۹ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران مرغ تخمگذار (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... خمیر مرغ (منجمد) ویژه مصرف در صنایع غذایی تاریخ تولید: تاریخ انقضا : ۳ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... مرغ بی استخوان (منجمد) ویژه مصرف در صنایع غذایی تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۹ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران مرغ مادر (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا : ۹ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... ران مرغ مادر (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:

نمونه برجسب ماهی

شرکت..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... نام ماهی : کامل شکم خالی فیله (منجمد) تاریخ صید : تاریخ بسته بندی : تاریخ انقضاء : ماه پس از صید شرایط نگهداری : منهای ۱۸ درجه سانتیگراد وزن خالص : آدرس و شماره تلفن :	شرکت..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... نام ماهی : کامل شکم خالی فیله (تازه) تاریخ صید : تاریخ بسته بندی : تاریخ انقضاء : روز پس از صید شرایط نگهداری : صفر تا ۴ درجه سانتیگراد وزن خالص : آدرس و شماره تلفن :
---	--

ضمناً" اینجانب مدیر عامل / مالک شرکت / کارگاه متعهد میگردم تاریخ انقضاء را به شرح زیر بر روی برجسب محصولات تولیدی قید نمایم .

- ۱- ماهیان کامل منجمد چرب ۷ ماه و ماهیان کامل منجمد کم چرب ۱۰ ماه پس از صید
- ۲- فیله ماهیان منجمد چرب ۹ ماه و فیله ماهیان منجمد کم چرب ۱۲ ماه پس از صید
- ۳- ماهیان خوراکی تازه سرد آبی ۳ روز و گرم آبی ۷ روز
- ۴- ماهی کامل و فیله ماهی تازه بسته بندی شده ۳ روز در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد

امضاء

نمونه برچسب ماهی و میگو

شرکت کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... نام ماهی : ☐ کامل ☐ شکم خالی ☐ فیله ☐ (منجمد) تاریخ صید : تاریخ بسته بندی : تاریخ انقضاء : ماه پس از صید شرایط نگهداری : منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس و شماره تلفن :	شرکت کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... نام ماهی : ☐ کامل ☐ شکم خالی ☐ فیله ☐ (تازه) تاریخ صید : تاریخ بسته بندی : تاریخ انقضاء : روز پس از صید شرایط نگهداری : صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس و شماره تلفن :
--	---

شرکت

کد پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور:

نام محصول : میگو

☐ باسر ☐ بی سر ☐ پوست کنده (PUD) ☐ (PTO) ☐ (منجمد)

وزن خالص :

شماره بهر :

تاریخ صید :

تاریخ بسته بندی :

تاریخ انقضاء : ماه پس از صید

شرایط نگهداری : منهای ۱۸ درجه سانتیگراد

آدرس و شماره تلفن :

ضمناً " اینجانب مدیر عامل / مالک شرکت / کارگاه متعهد میگردم

تاریخ انقضاء را به شرح زیر بر روی برچسب محصولات تولیدی قید نمایم .

۱- ماهیان کامل منجمد چرب ۷ ماه و ماهیان کامل منجمد کم چرب ۱۰ ماه پس از صید

۲- فیله ماهیان منجمد چرب ۹ ماه و فیله ماهیان منجمد کم چرب ۱۲ ماه پس از صید

۳- میگوی منجمد ۱۲ ماه و میگوی تازه ۳ روز

۴- ماهیان خوراکی تازه سرد آبی ۳ روز و گرم آبی ۷ روز

۵- ماهی کامل و فیله ماهی تازه بسته بندی شده ۳ روز در دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد

امضاء

نمونه برجسب آلايش خوراكي طيور (دل وجگر وسنگدان و پاى مرغ)

کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... جگر مرغ (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... جگر مرغ (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۳ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... (آلايش تازه مرغ) ☐ سنگدان ☐ دل تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... (آلايش منجمد مرغ) ☐ سنگدان ☐ دل تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۴ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:
کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... پای مرغ (تازه) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از تولید شرایط نگهداری: صفر تا ۴ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:	کارگاه بسته بندی..... کد پروانه بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ... پای مرغ (منجمد) تاریخ تولید: تاریخ انقضا: ۳ ماه پس از تولید شرایط نگهداری: منهای ۱۸ درجه سانتیگراد آدرس : تلفن:

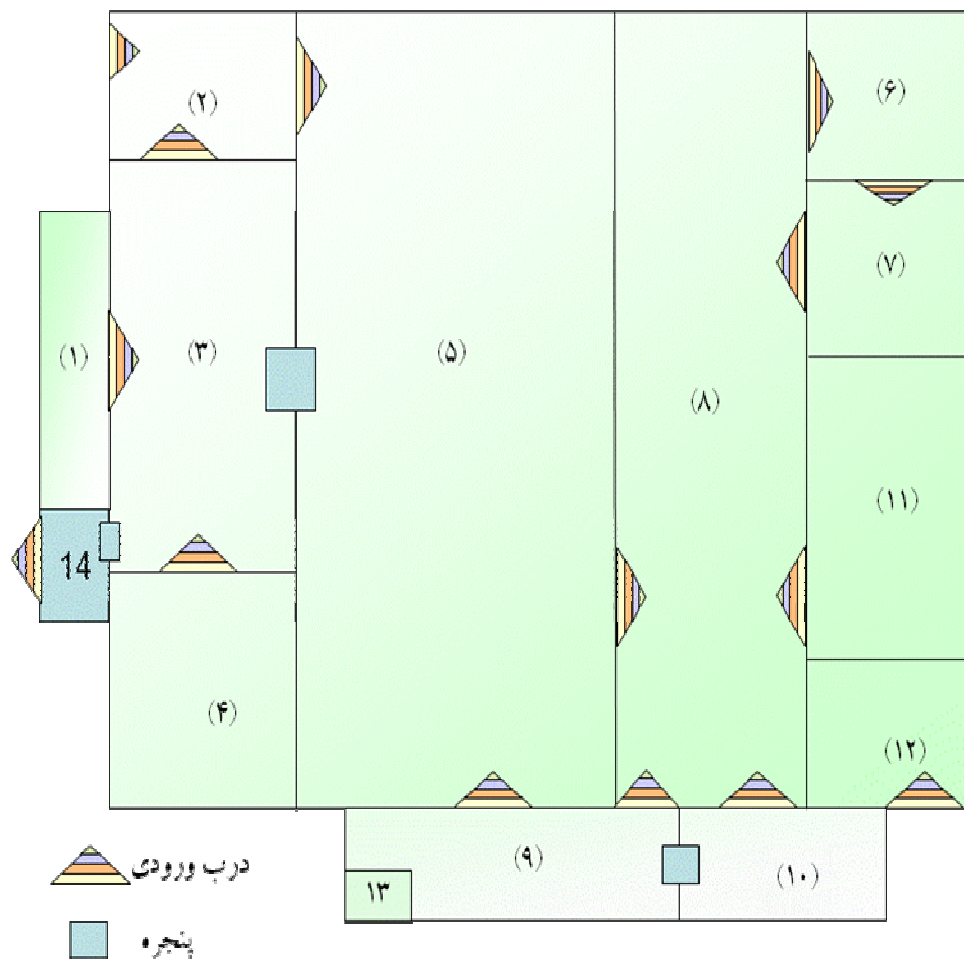
نمونه برجسب آلايش خوراكي دام (كله و پاچه، سيراى و شيردان، مغز و زبان)

كارگاه بسته بندى..... كد پروانه بهره بردارى از اداره كل دامپزشكى استان ... : ... كله و پاچه گوسفند (تازه) تاريخ توليد: تاريخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از توليد شرائط نگهدارى: صفر تا ۴ درجه سانتىگراد آدرس : تلفن:	كارگاه بسته بندى..... كد پروانه بهره بردارى از اداره كل دامپزشكى استان ... : ... كله و پاچه گوسفند (منجمد) تاريخ توليد: تاريخ انقضا: ۶ ماه پس از توليد شرائط نگهدارى: منهاي ۱۸ درجه سانتىگراد آدرس : تلفن:
كارگاه بسته بندى..... كد پروانه بهره بردارى از اداره كل دامپزشكى استان ... : ... سيراى و شيردان گوسفند (تازه) تاريخ توليد: تاريخ انقضا: ۷۲ ساعت پس از توليد شرائط نگهدارى: صفر تا ۴ درجه سانتىگراد آدرس : تلفن:	كارگاه بسته بندى..... كد پروانه بهره بردارى از اداره كل دامپزشكى استان ... : ... سيراى و شيردان گوسفند (منجمد) تاريخ توليد: تاريخ انقضا: ۶ ماه پس از توليد شرائط نگهدارى: منهاي ۱۸ درجه سانتىگراد آدرس : تلفن:
كارگاه بسته بندى..... كد پروانه بهره بردارى از اداره كل دامپزشكى استان ... : ... مغز گوسفند (تازه) تاريخ توليد: تاريخ انقضا: ۴۸ ساعت پس از توليد شرائط نگهدارى: صفر تا ۴ درجه سانتىگراد آدرس : تلفن:	كارگاه بسته بندى..... كد پروانه بهره بردارى از اداره كل دامپزشكى استان ... : ... مغز گوسفند (منجمد) تاريخ توليد: تاريخ انقضا: ۲ ماه پس از توليد شرائط نگهدارى: منهاي ۱۸ درجه سانتىگراد آدرس : تلفن:

پیوست شماره ۳

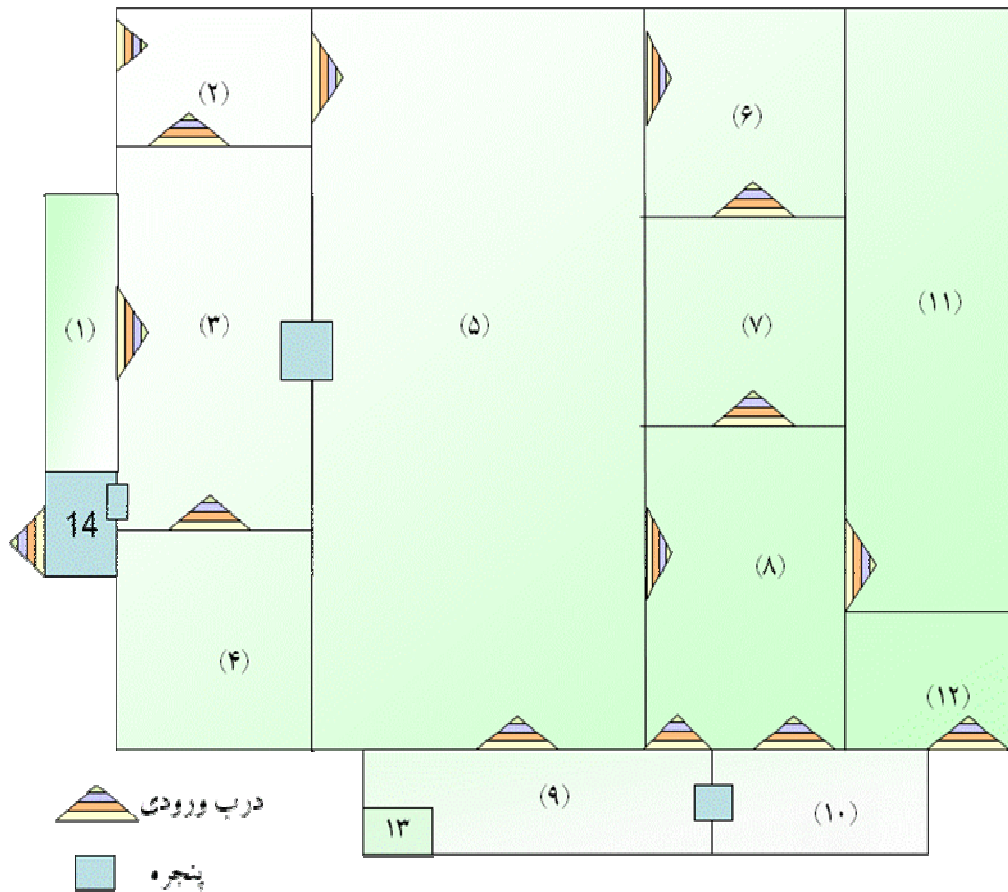
نقشه های راهنمای مراکز بسته بندی فراورده های خام دامی

نقشه راهنمای کارگاه قطعه بندی و بسته بندی مرغ ۱



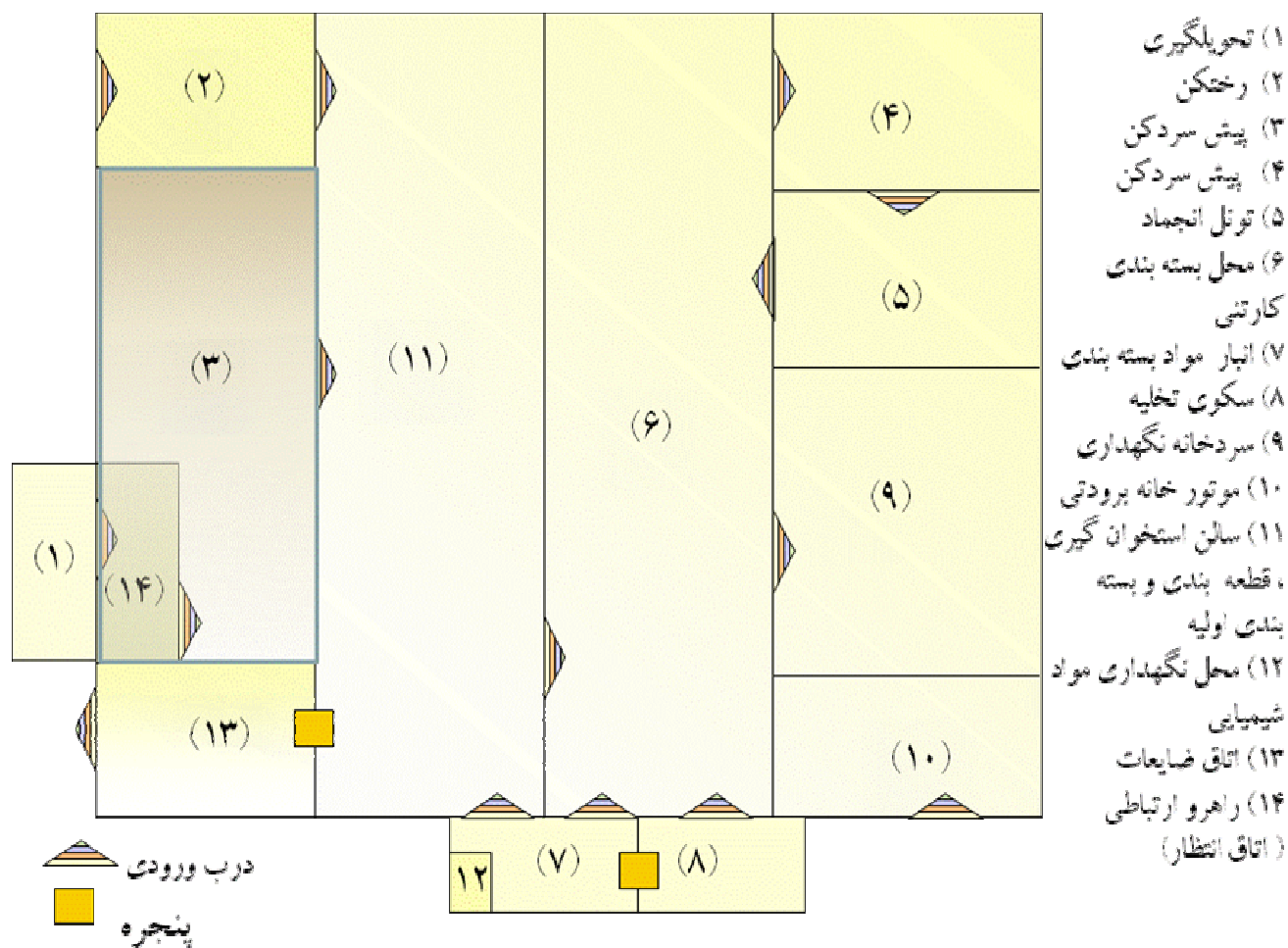
- ۱) سکوی تحریکی
- ۲) رختکن
- ۳) سالن شستشو مرغ
- ۴) پیش سردکن اولیه
- ۵) قطعه بندی و بسته بندی
- ۶) پیش سردکن ثانویه
- ۷) تونل انجماد
- ۸) بسته بندی ثانویه
- ۹) انبار مواد بسته بندی
- ۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- ۱۱) سردخانه نگهداری
- ۱۲) موتورخانه برودتی
- ۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- ۱۴) اتاق ضایعات

نقشه راهنمای کارگاه قطعه بندی و بسته بندی مرغ ۲

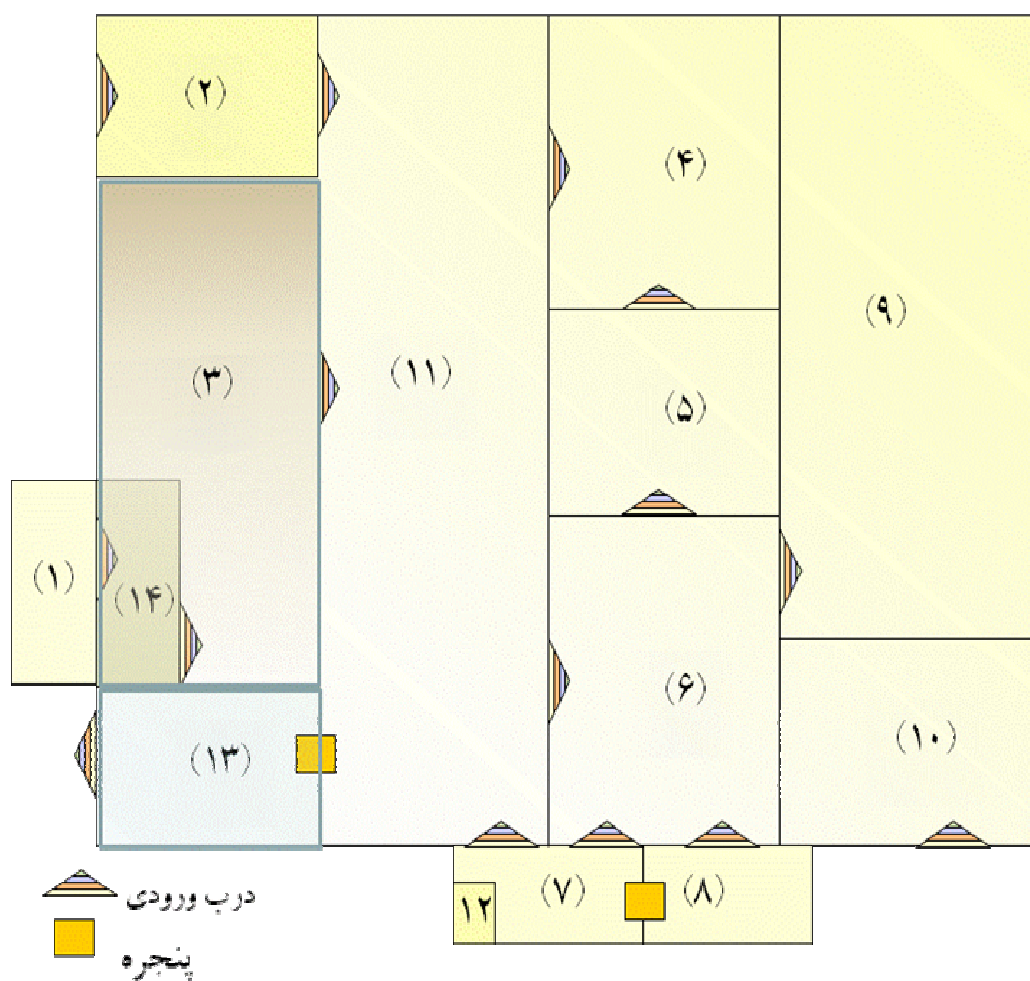


- (۱) سکوی تحویلگیری
- (۲) ریختن
- (۳) سالن شستشو مرغ
- (۴) پیش سردکن اولیه
- (۵) قطعه بندی و بسته بندی
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) تونل انجماد
- (۸) بسته بندی ثانویه
- (۹) انبار مواد بسته بندی
- (۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- (۱۱) سردخانه نگهداری
- (۱۲) موتورخانه برودتی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق ضایعات

نقشه راهنمای کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز

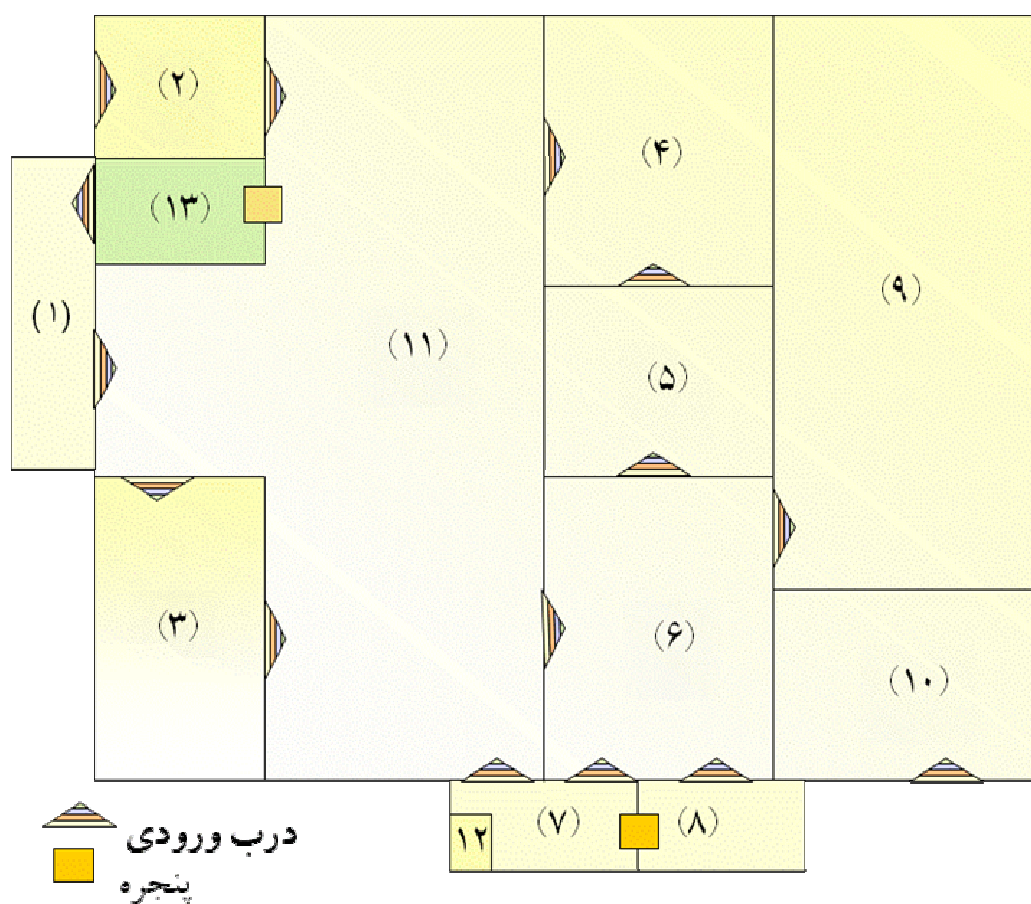


نقشه راهنمای کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز ۲



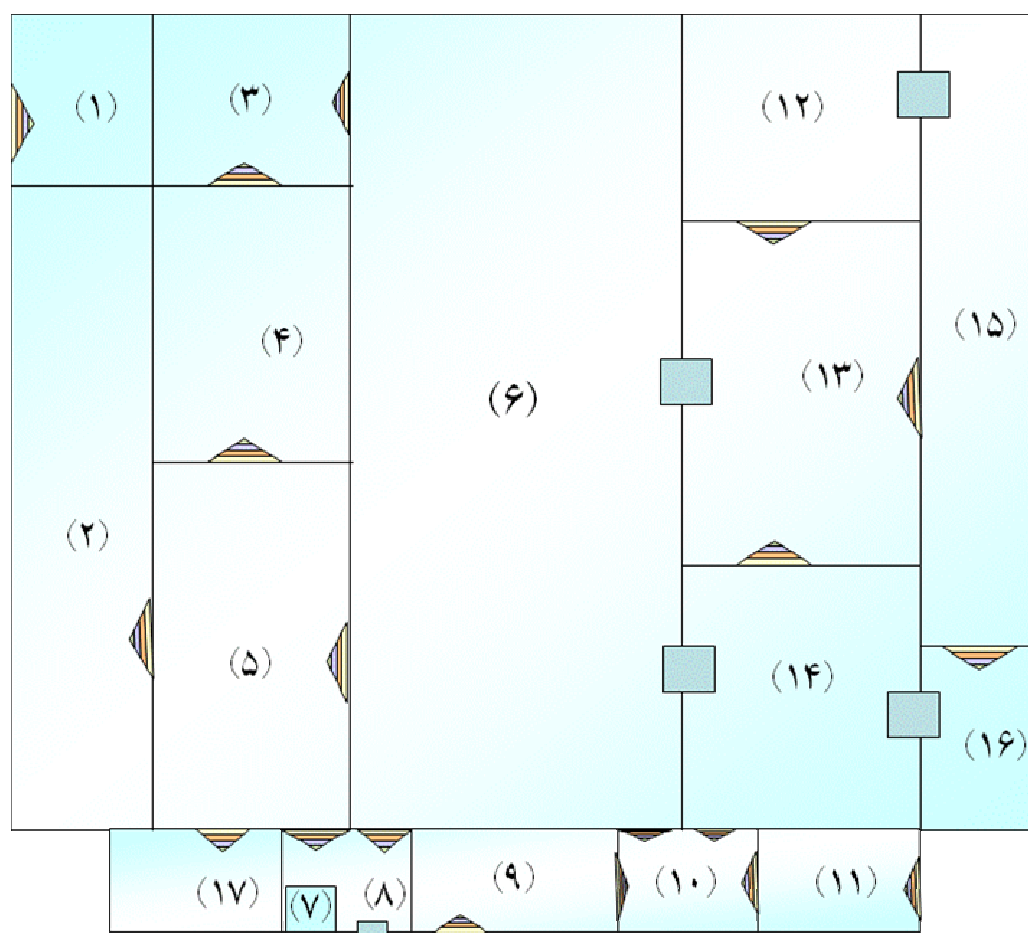
- ۱) تحویلگیری
- ۲) ریختن
- ۳) پیش سردکن
- ۴) پیش سردکن
- ۵) تونل انجماد
- ۶) محل بسته بندی
- ۷) انبار مواد بسته بندی
- ۸) سکوی تخلیه
- ۹) سردخانه نگهداری
- ۱۰) موتورخانه برودتی
- ۱۱) سالن استخوان گیری
- ۱۲) محل نگهداری مواد
- ۱۳) اتاق ضایعات
- ۱۴) راهرو ارتباطی
- (اتاق انتظار)

نقشه راهنمای کارگاه قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز ۳



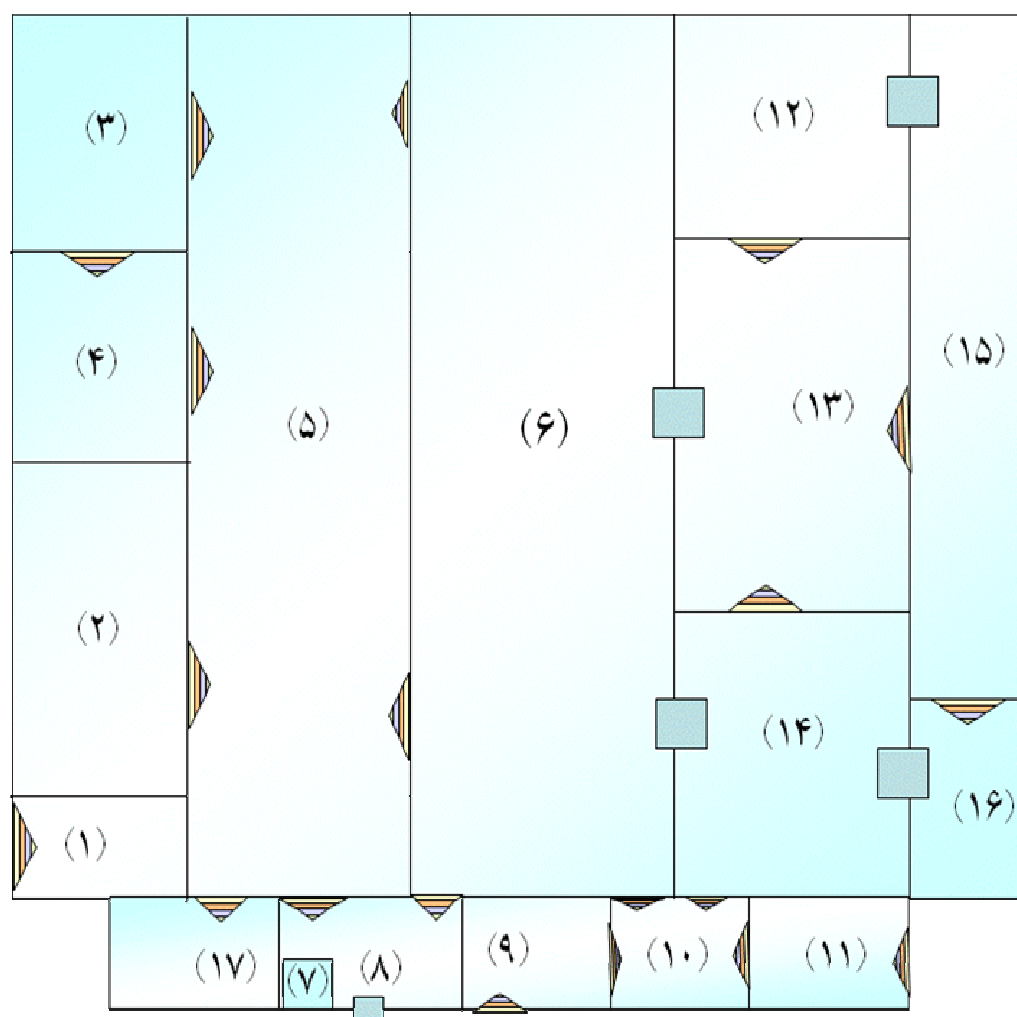
- (۱) تحویلگیری
- (۲) رخشکن
- (۳) پیش سردکن اولیه
- (۴) پیش سردکن ثانویه
- (۵) تونل انجماد
- (۶) سالن بسته بندی
- (۷) انبار مواد بسته بندی
- (۸) سکوی تخلیه
- (۹) سردخانه نگهداری
- (۱۰) موتورخانه
- (۱۱) سالن قطعه بندی و بسته بندی اولیه
- (۱۲) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۳) اتاق ضایعات

نقشه راهنمای کارگاه فراوری ماهی تازه ۱



- ۱) موتورخانه برودتی
- ۲) سردخانه نگهداری
- ۳) پیش سردکن ثانویه
- ۴) توئل انجماد
- ۵) بسته بندی ثانویه (کارتی)
- ۶) سالن قطعه بندی و بسته بندی اولیه
- ۷) نگهداری مواد شیمیایی
- ۸) انبار مواد بسته بندی
- ۹) رختکن مردانه
- ۱۰) پاشویی
- ۱۱) رختکن زنانه
- ۱۲) انبار یخ
- ۱۳) شستشو و نگهداری اولیه
- ۱۴) سالن سر و دم زنی و تخلیه اندرونه
- ۱۵) سکوی تحریکگری
- ۱۶) اتاق ضایعات
- ۱۷) سکوی خروجی

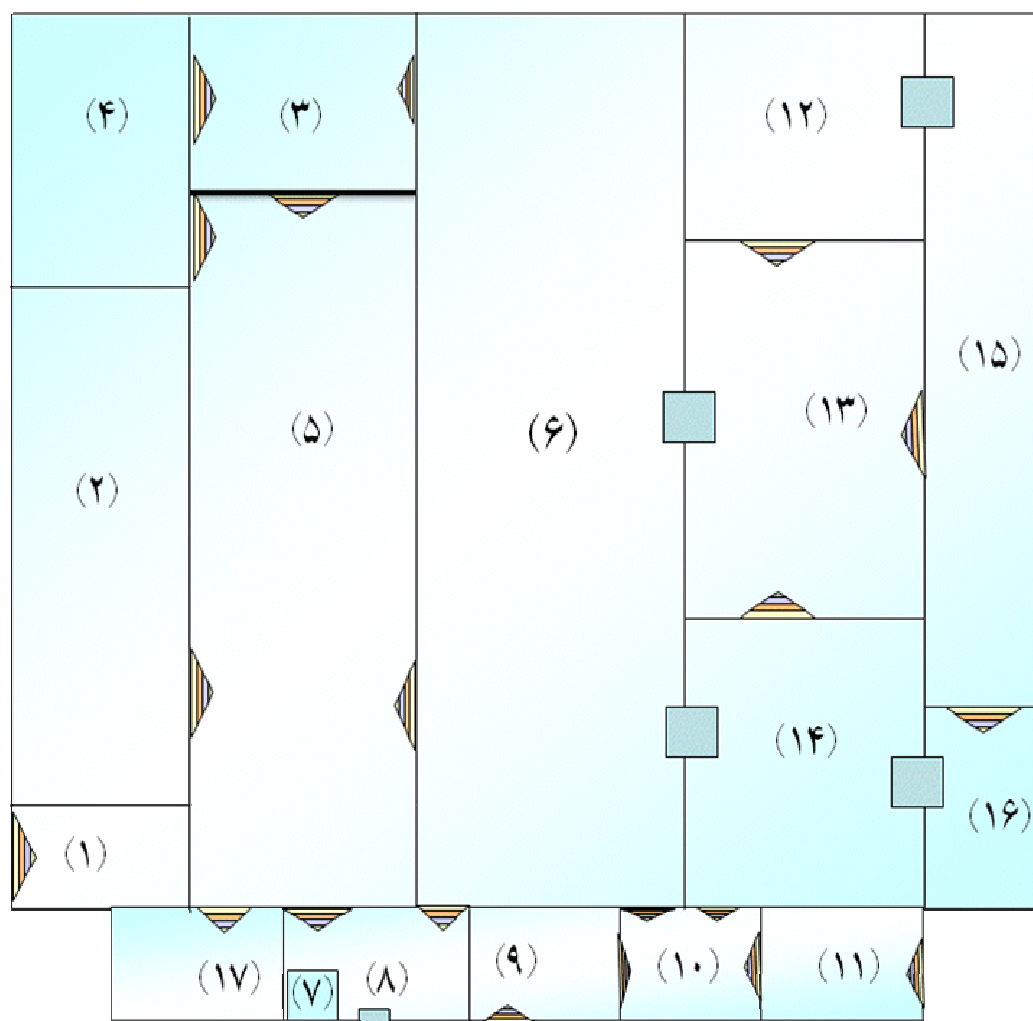
نقشه راهنمای کارگاه فراوری ماهی تازه ۲



- (۱) موتورخانه برودتی
- (۲) سردخانه نگهداری
- (۳) پیش سردکن ثانویه
- (۴) تونل انجماد
- (۵) بسته بندی ثانویه (کارتنی)
- (۶) سالن قطعه بندی و بسته بندی اولیه
- (۷) نگهداری مواد شیمیایی
- (۸) انبار مواد بسته بندی
- (۹) رختکن مردانه
- (۱۰) پاشویی
- (۱۱) رختکن زنانه
- (۱۲) انبار یخ
- (۱۳) شستشو و نگهداری اولیه
- (۱۴) سالن سر و دم زنی و تخلیه اندرونی
- (۱۵) سکوی تحویلگیری
- (۱۶) اتاق ضایعات
- (۱۷) سکوی خروجی

در و ورودی
پنجره

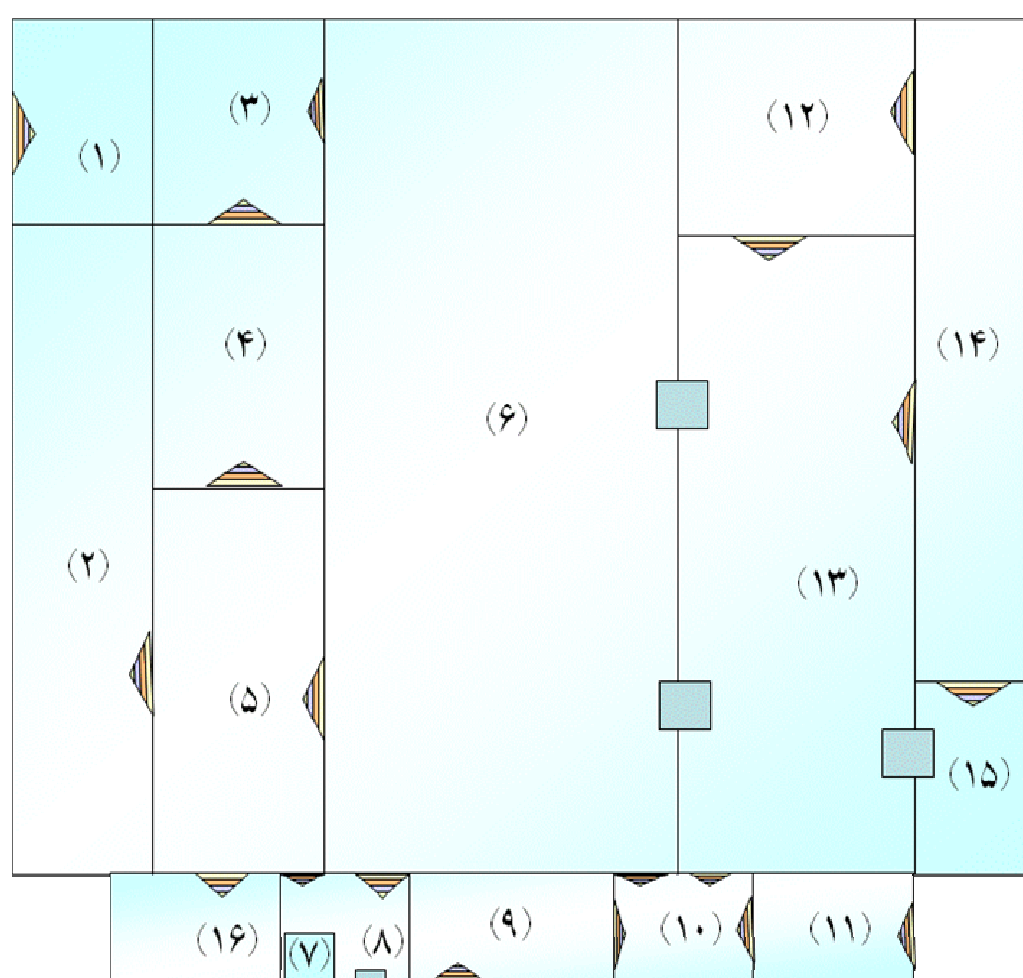
نقشه راهنمای کارگاه فراوری ماهی تازه ۳



- (۱) موتورخانه پرودتی
- (۲) سردخانه نگهداری
- (۳) پیش سردکن ثانویه
- (۴) تونل انجماد
- (۵) بسته بندی ثانویه (کارتونی)
- (۶) سالتن قطعه بندی و بسته بندی اولیه
- (۷) نگهداری مواد شیمیایی
- (۸) انبار مواد بسته بندی
- (۹) رختکن مردانه
- (۱۰) پاشویی
- (۱۱) رختکن زنانه
- (۱۲) انبار یخ
- (۱۳) شستشو و نگهداری اولیه
- (۱۴) سالتن سرد دم زنی و تخلیه اندرونه
- (۱۵) سکوی تحویلگیری
- (۱۶) اتاق ضایعات
- (۱۷) سکوی خروجی

درب ورودی
پنجره

نقشه راهنمای کارگاه فرآوری ماهی منجمد تمپاک شده

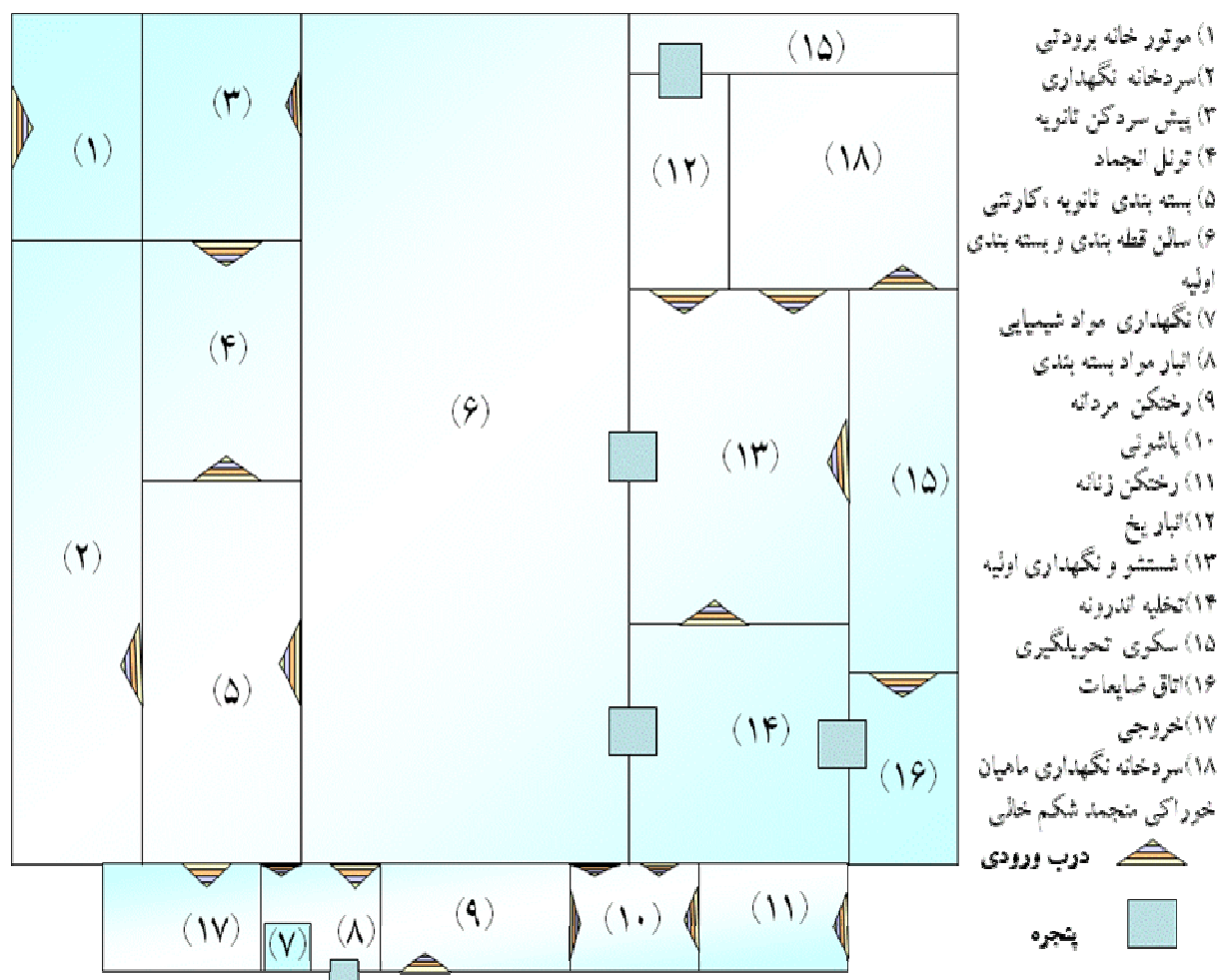


- (۱) موتور خانه برودتی
- (۲) سردخانه نگهداری
- (۳) پیش سرد کن
- (۴) تونل انجماد
- (۵) بسته بندی ثانویه، کارتنی
- (۶) سالن قطه بندی و بسته بندی اولیه
- (۷) نگهداری مواد شیمیایی
- (۸) انبار مواد بسته بندی
- (۹) رختکن مردانه
- (۱۰) پاشویی
- (۱۱) رختکن زنانه
- (۱۲) سردخانه نگهداری اولیه
- (۱۳) ماهیان منجمد شکم خالی
- (۱۴) سالن پوست گیری و سر و دم زنی
- (۱۵) اتاق ضایعات
- (۱۶) سکوی خروجی

درپ ورودی

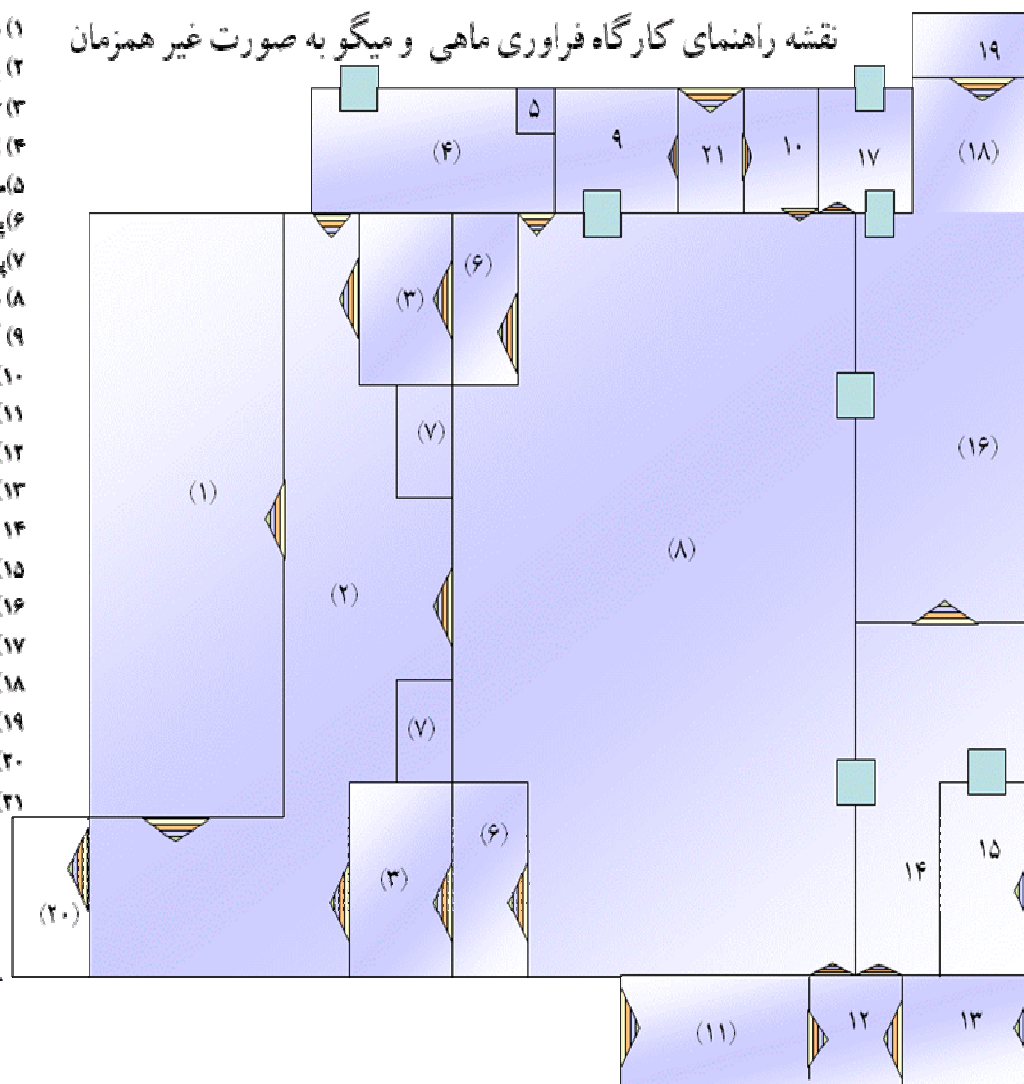
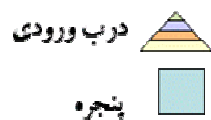
پنجره

نقشه راهنمای کارگاه های فرآوری ماهیان خوراکی تازه ومنجمد شکم خالی به صورت غیر همزمان



نقشه راهنمای کارگاه فرآوری ماهی و میگو به صورت غیر همزمان

- (۱) سردخانه نگهداری محصول
- (۲) پسته بندی ثانویه کارتنی
- (۳) تونل انجماد
- (۴) انبار مواد بسته بندی
- (۵) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۶) پیش سردکن
- (۷) پلیت فریزر
- (۸) سالن سورت و سایز بندی
- (۹) آزمایشگاه
- (۱۰) ورودی مدیران
- (۱۱) وختکن مردانه
- (۱۲) پاشویی
- (۱۳) وختکن مردانه
- (۱۴) سرکشی و تخلیه احشاء
- (۱۵) ضایعات
- (۱۶) شستشو و نگهداری اولیه
- (۱۷) تباریخ
- (۱۸) دریافت ماهی یا میگو
- (۱۹) سکوی تحویلگیری
- (۲۰) سکوی بارگیری (خروجی)
- (۲۱) ورودی پرسنل

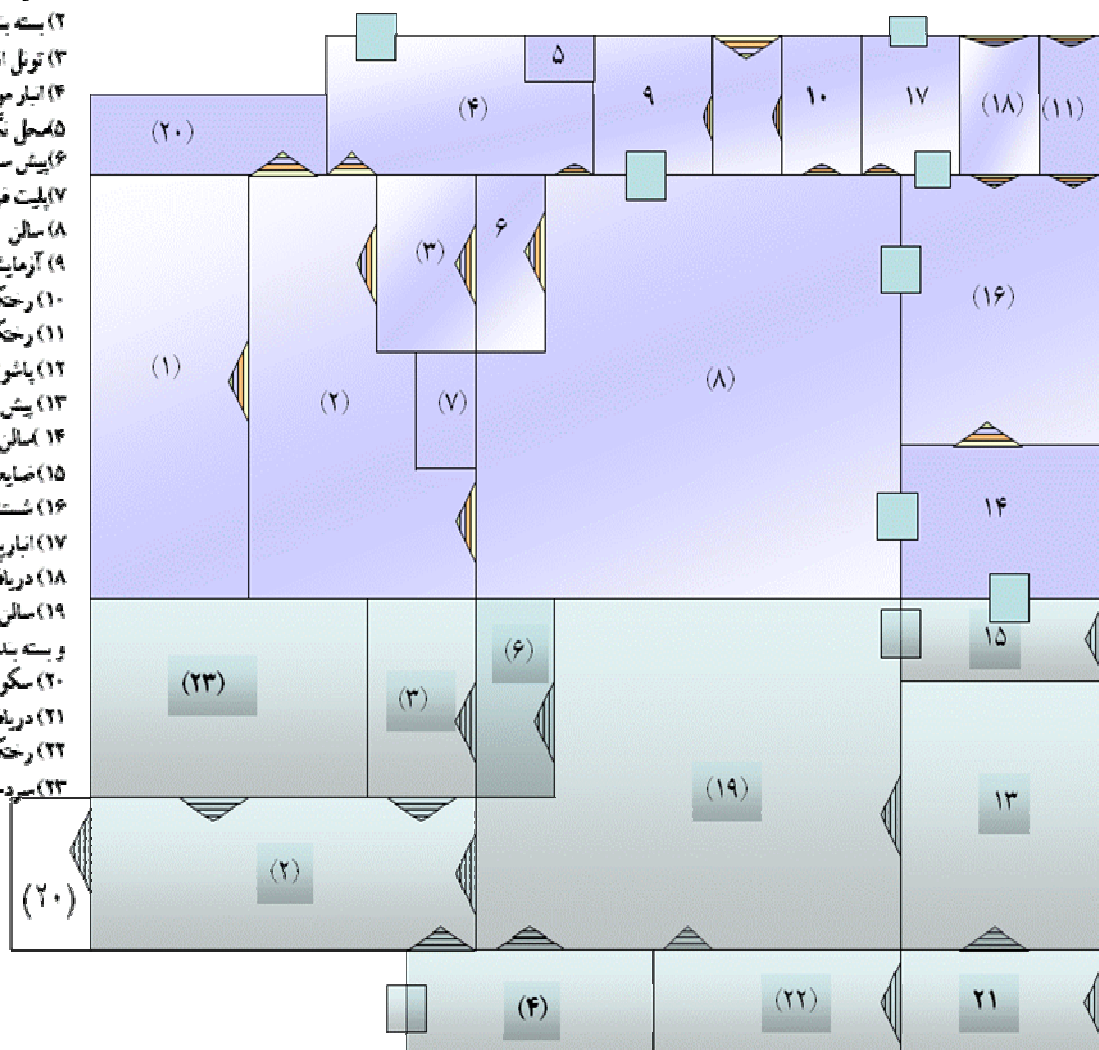


نقشه راهنمای کارگاه های فراوری ماهی و میگو به صورت غیر همزمان و گوشت قرمز

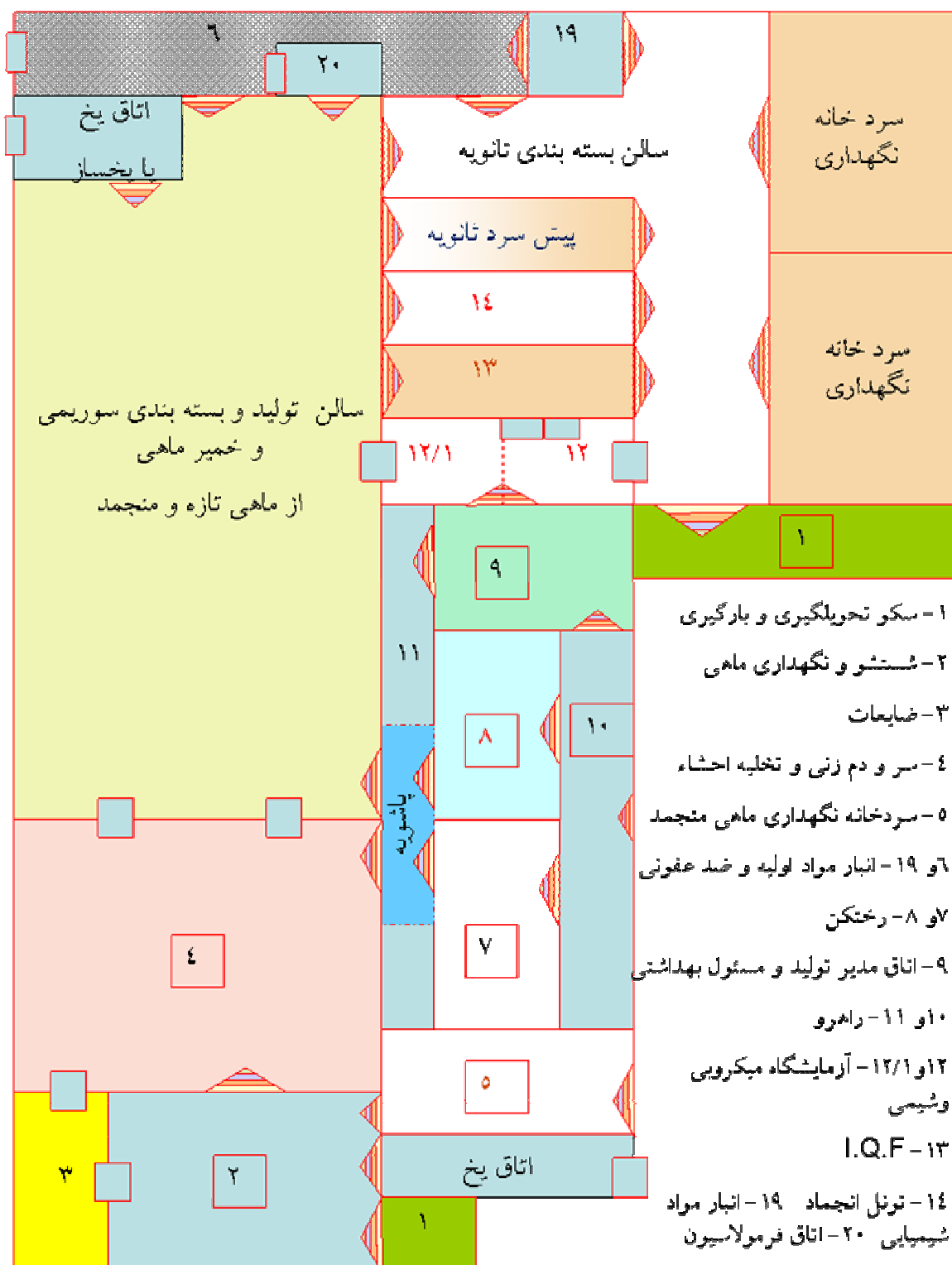
- (۱) سردخانه نگهداری ماهی و میگو
- (۲) بسته بندی ثانویه (کارتی)
- (۳) تولید انجماد
- (۴) انبار مواد بسته بندی
- (۵) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) پلیت فریزر
- (۸) سالن سورت و سایر بندی
- (۹) آزمایشگاه
- (۱۰) رختکن
- (۱۱) رختکن
- (۱۲) پاشویی
- (۱۳) پیش سردکن اولیه گوشت قرمز
- (۱۴) سالن سرکی و تخلیه اجزاء
- (۱۵) ضایعات
- (۱۶) شستشو و نگهداری اولیه
- (۱۷) آبپاش
- (۱۸) دریافت ماهی
- (۱۹) سالن استخوان گیری ، قطعه بندی و بسته بندی اولیه گوشت قرمز
- (۲۰) سکوی بارگیری (خروجی)
- (۲۱) دریافت گوشت قرمز
- (۲۲) رختکن گوشت قرمز
- (۲۳) سردخانه نگهداری گوشت قرمز

درب ورودی

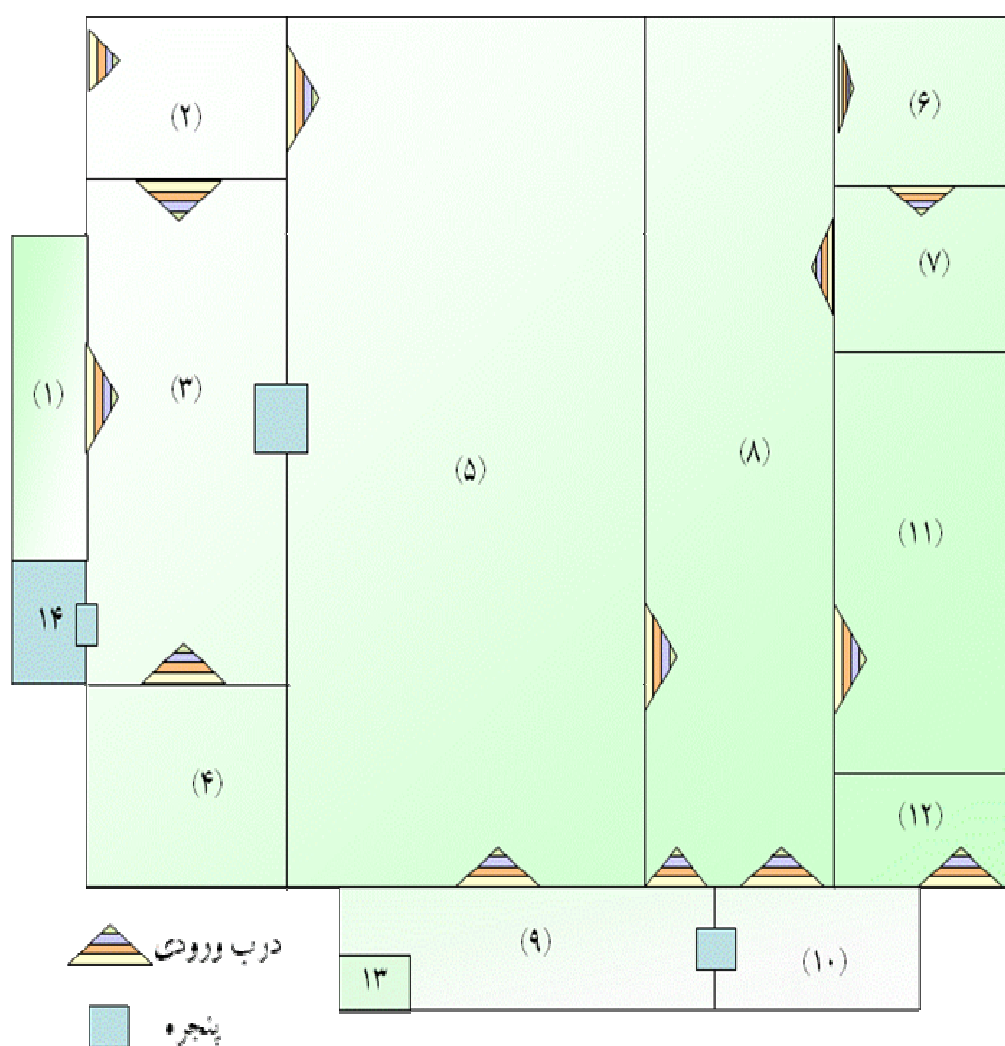
پنجره



نقشه راهنمای کارگاه های تولید و بسته بندی سوریمی و خمیر ماهی

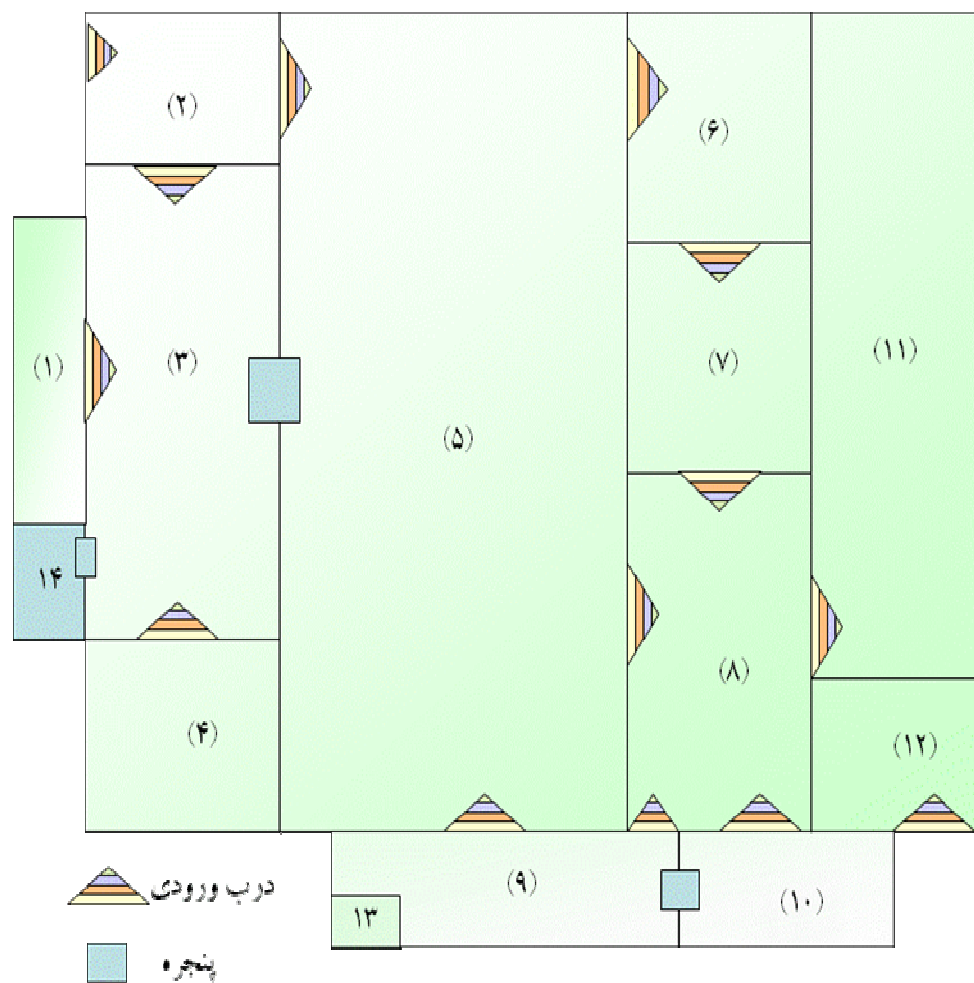


نقشه راهنمای کارگاه فراوری ویسته بندی پای مرغ ۱



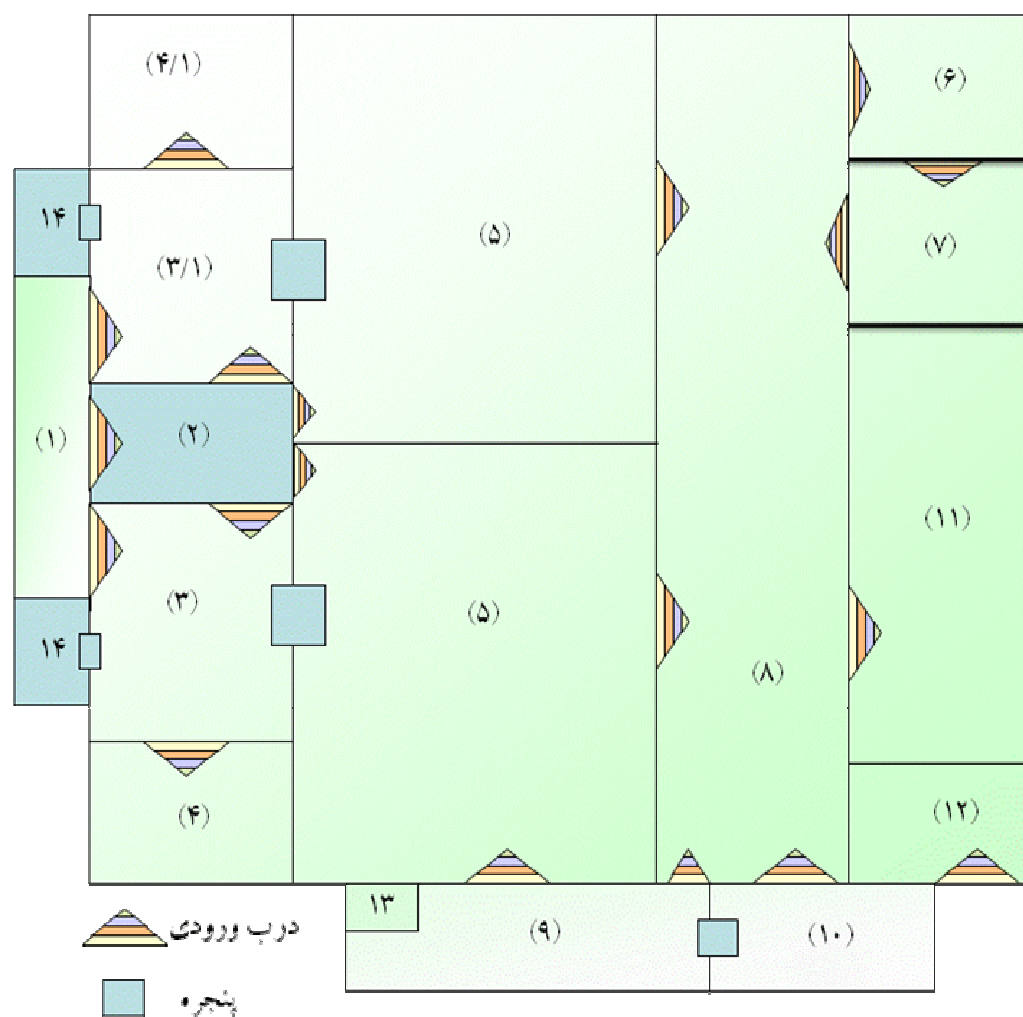
- (۱) تحویلگیری
- (۲) ریختن
- (۳) سالن شستشو، پوست و ناخن گیری پای مرغ
- (۴) پیش سردکن
- (۵) سالن پنجه زنی و بسته بندی
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) تونل انجماد
- (۸) بسته بندی ثانویه (کارتی)
- (۹) انبار مواد بسته بندی
- (۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- (۱۱) سردخانه نگهداری
- (۱۲) موتورخانه برودتی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق ضایعات

نقشه راهنمای کارگاه فراوری ویسته بندی پای مرغ ۲



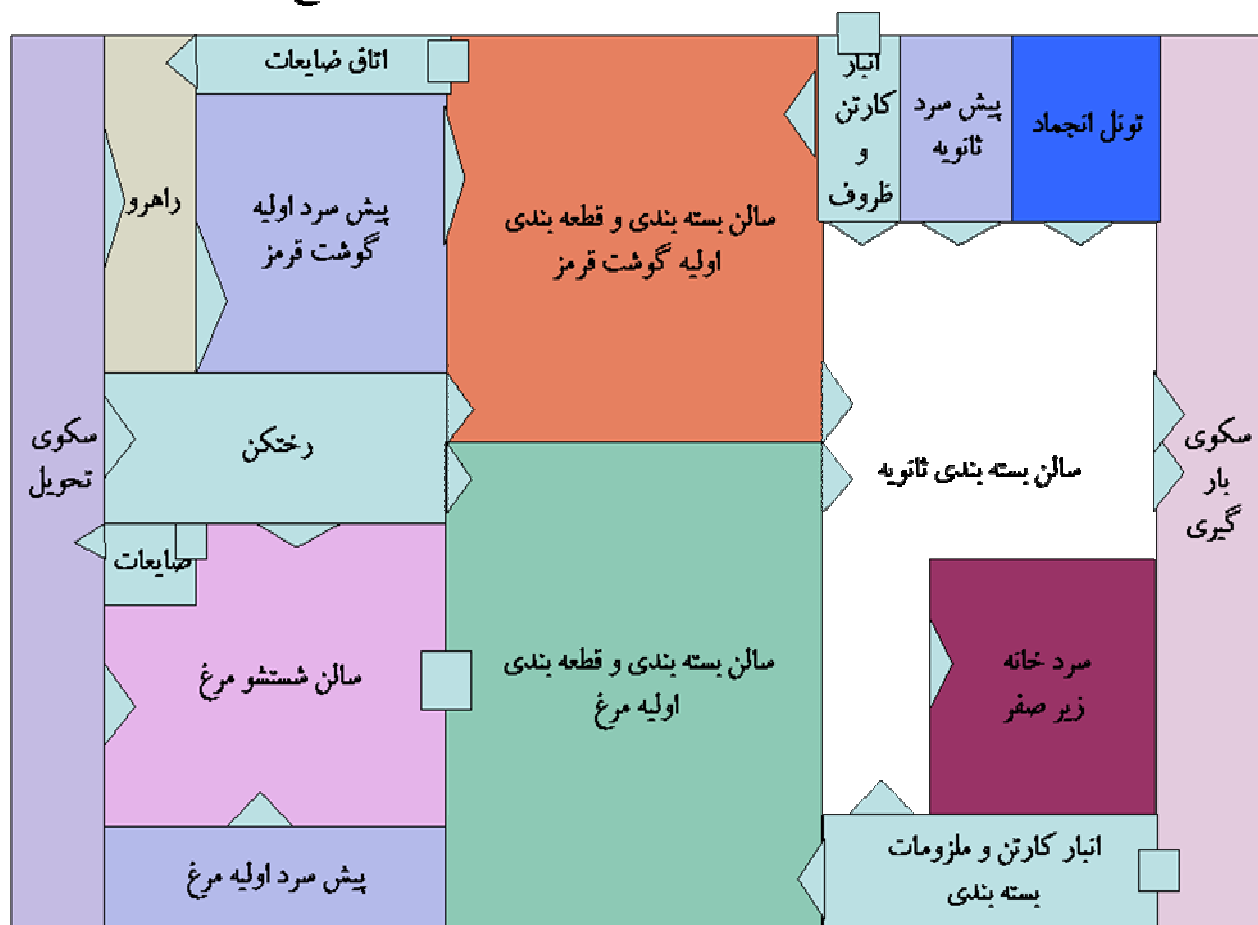
- (۱) تحویلگیری
- (۲) رختکن
- (۳) سالن شستشو، پوست و ناخن گیری پای مرغ
- (۴) پیش سردکن
- (۵) سالن پنجه زنی و بسته بندی
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) تونل انجماد
- (۸) بسته بندی ثانویه (کارتی)
- (۹) انبار مواد بسته بندی
- (۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- (۱۱) سردخانه نگهداری
- (۱۲) موتورخانه برودتی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق ضایعات

نقشه راهنمای کارگاه قطعه بندی و بسته بندی مرغ و پای مرغ

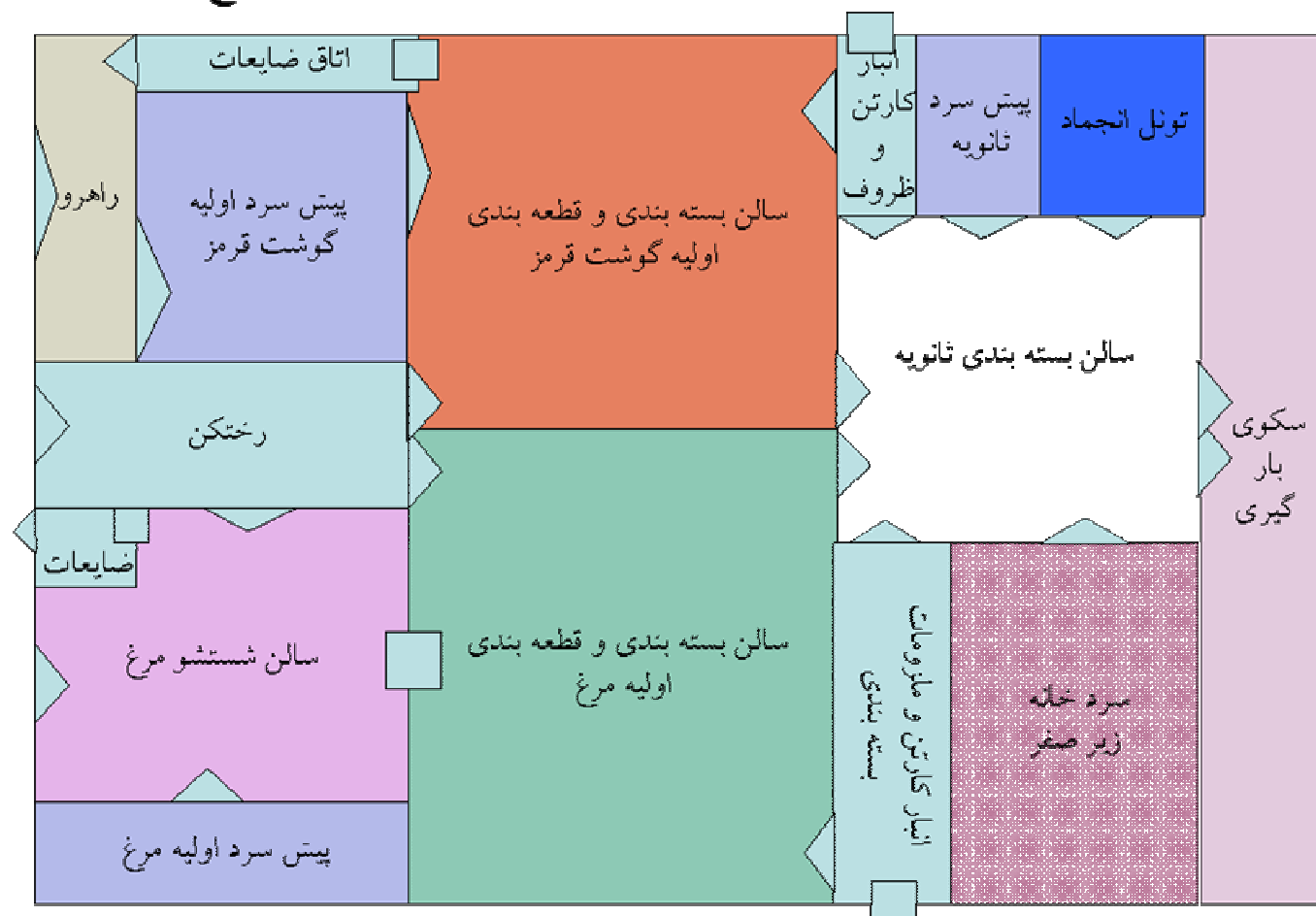


- (۱) تحویلگیری
- (۲) رختکن
- (۳) سالن شستشو مرغ
- (۳/۱) سالن شستشو، پوست و ناخن گیری پای مرغ
- (۴) پیش سردکن اولیه مرغ
- (۴/۱) پیش سردکن اولیه پای مرغ
- (۵) سالن قطعه بندی و بسته بندی مرغ
- (۵/۱) سالن پنجه زنی و بسته بندی پای مرغ
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) تونل انجماد
- (۸) بسته بندی ثانویه (کارتتی)
- (۹) انبار مواد بسته بندی
- (۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- (۱۱) سردخانه نگهداری
- (۱۲) موتورخانه برودتی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق ضایعات

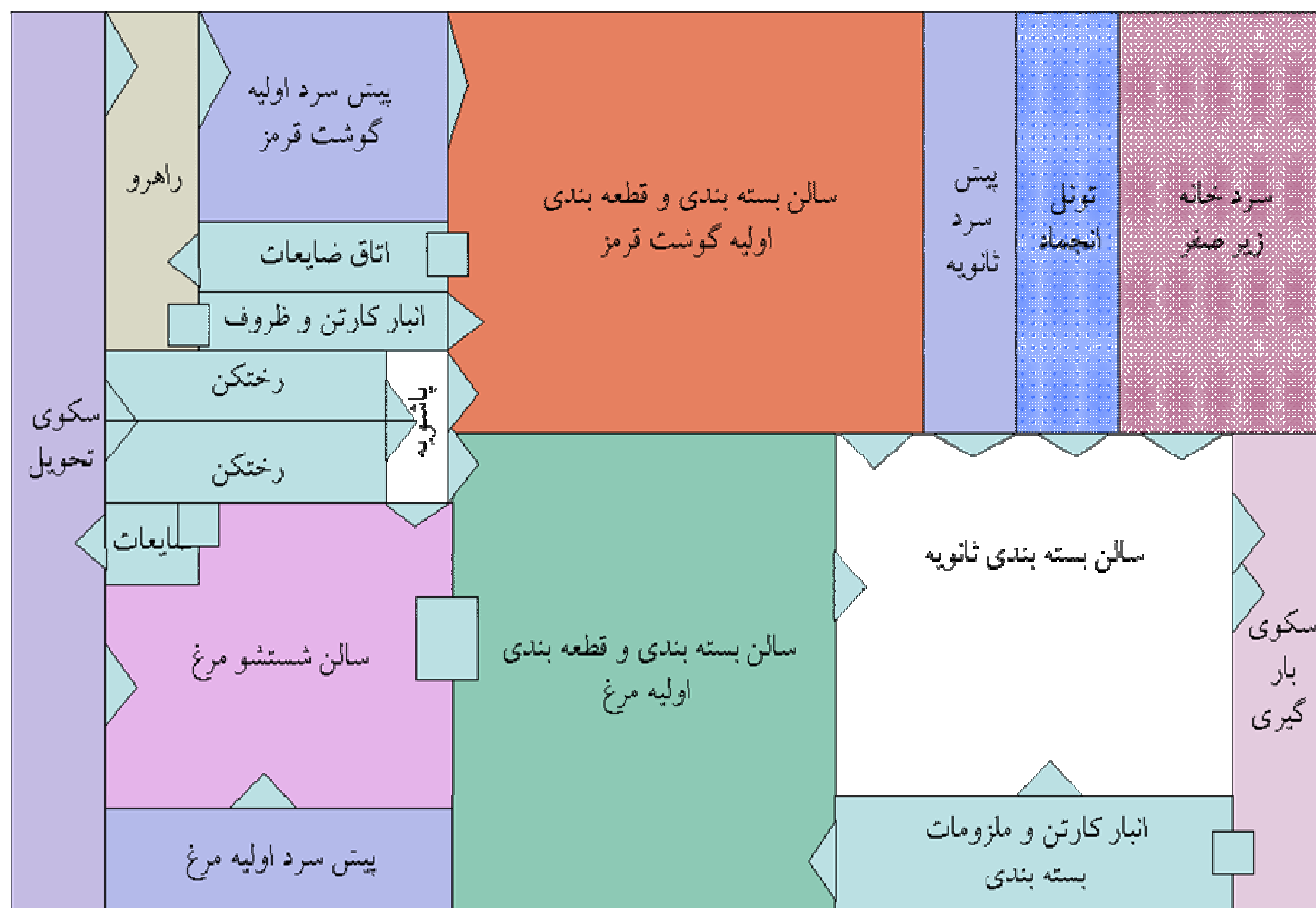
نقشه راهنمای قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز و مرغ ۱



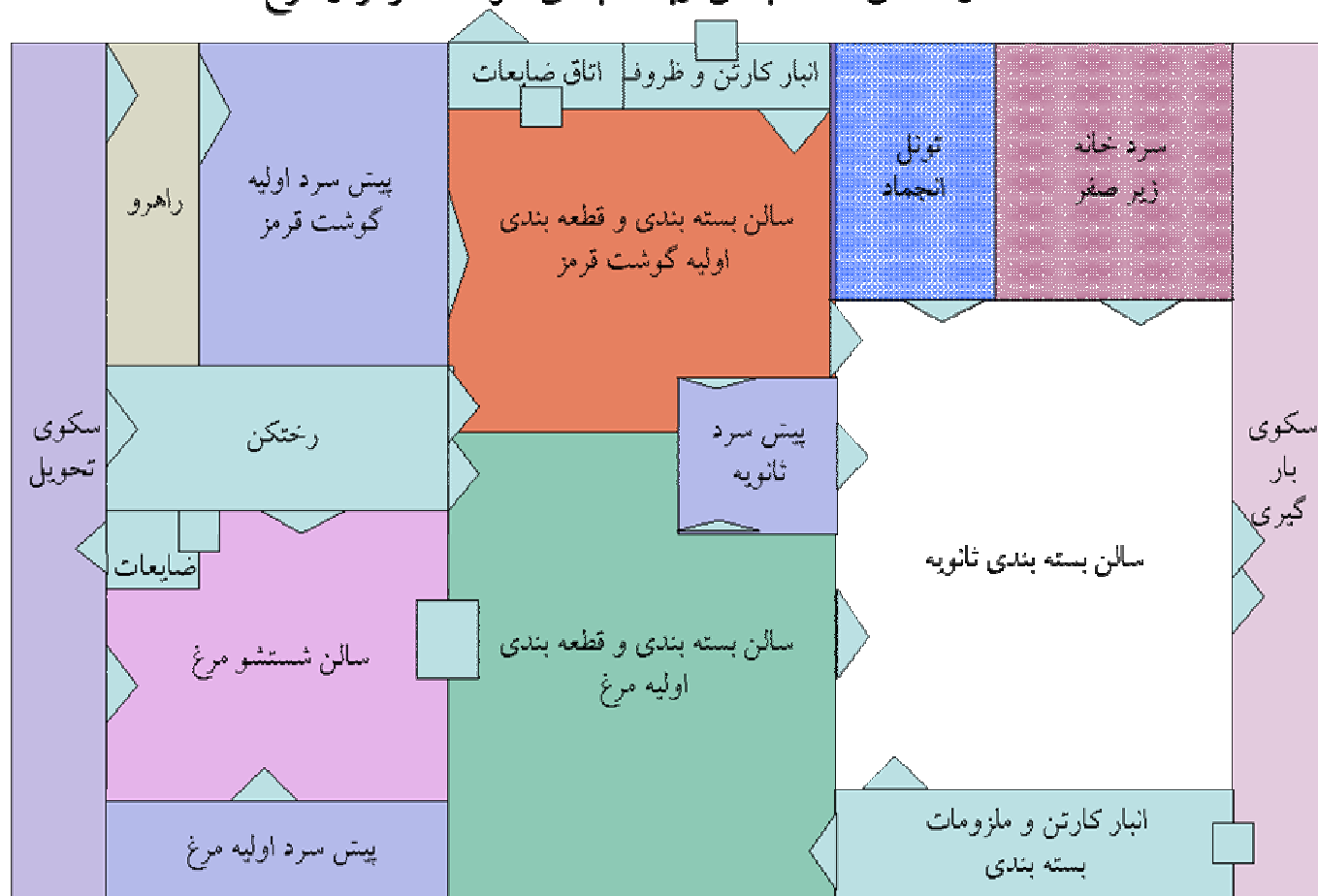
نقشه راهنمای قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز و مرغ ۲



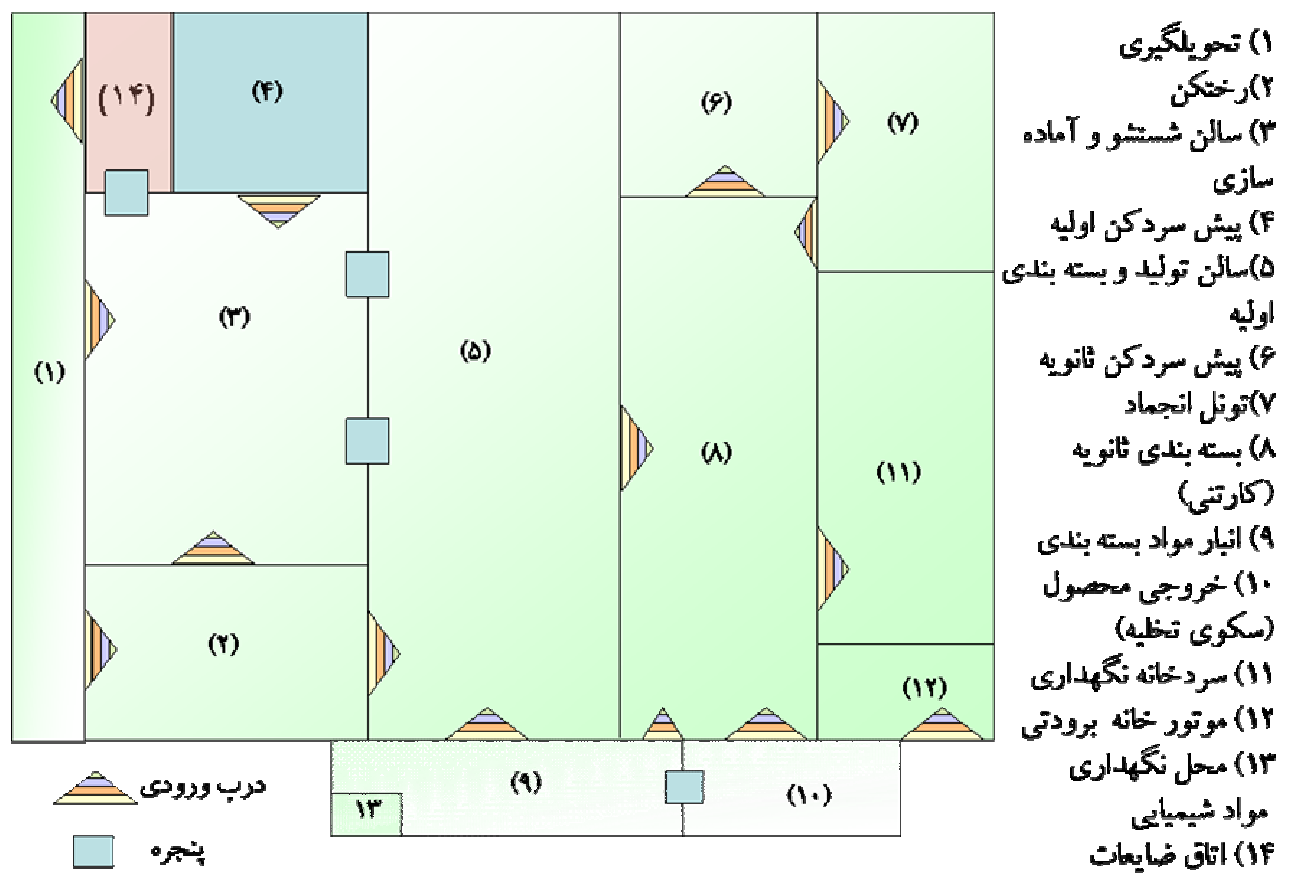
نقشه راهنمای قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز و مرغ^۳



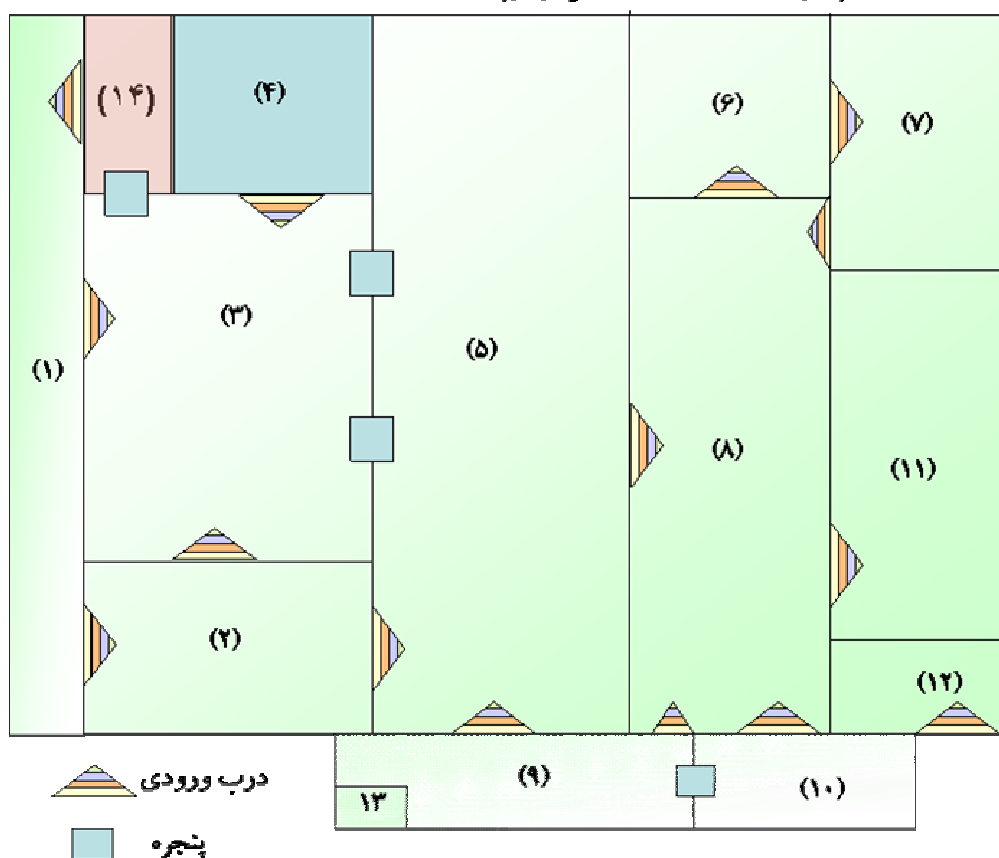
نقشه راهنمای قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز و مرغ ۴



نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آلاش خوراکی دام ۱ (سیرابی، شیردان)



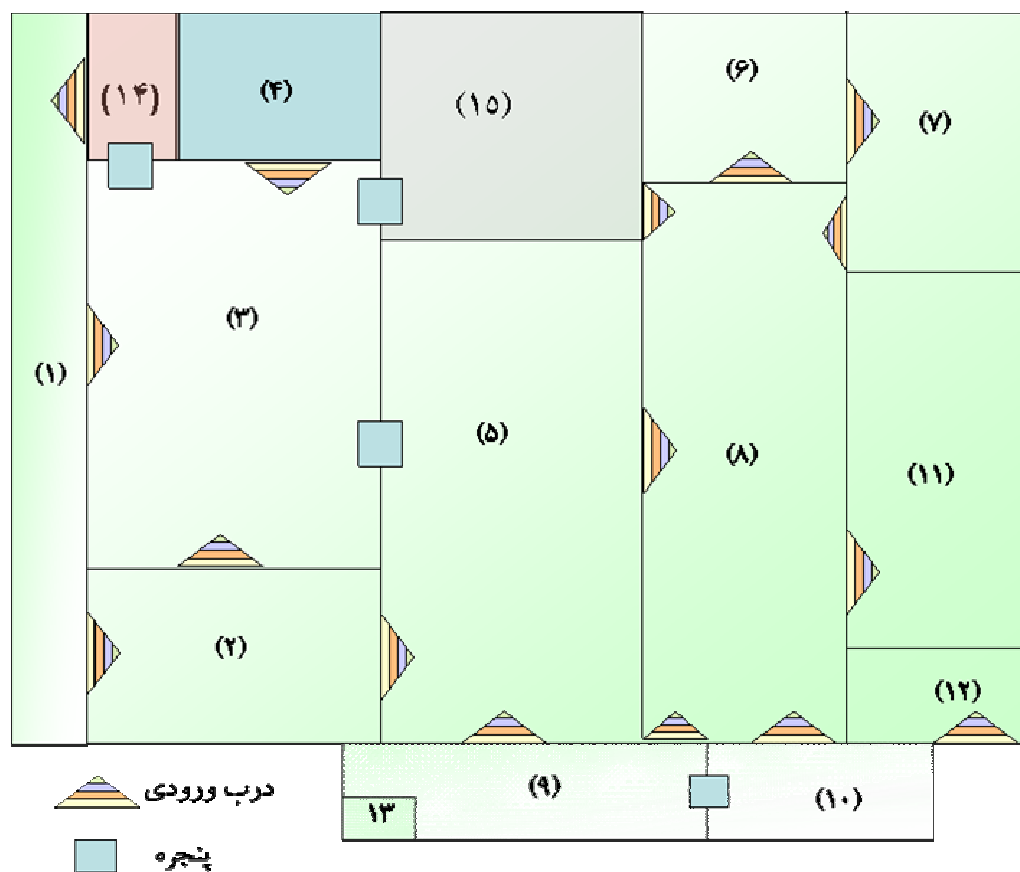
نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آلایش خوراکی دام ۲ (کله، پاچه گوسفندی)
بدون استحصال مغز و زبان



- ۱) تحویلگیری
- ۲) ریختن
- ۳) سالن شستشو و آماده سازی
- ۴) پیش سردکن اولیه
- ۵) سالن تولید و 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) موتورخانه برودتی
- ۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- ۱۴) اتاق ضایعات

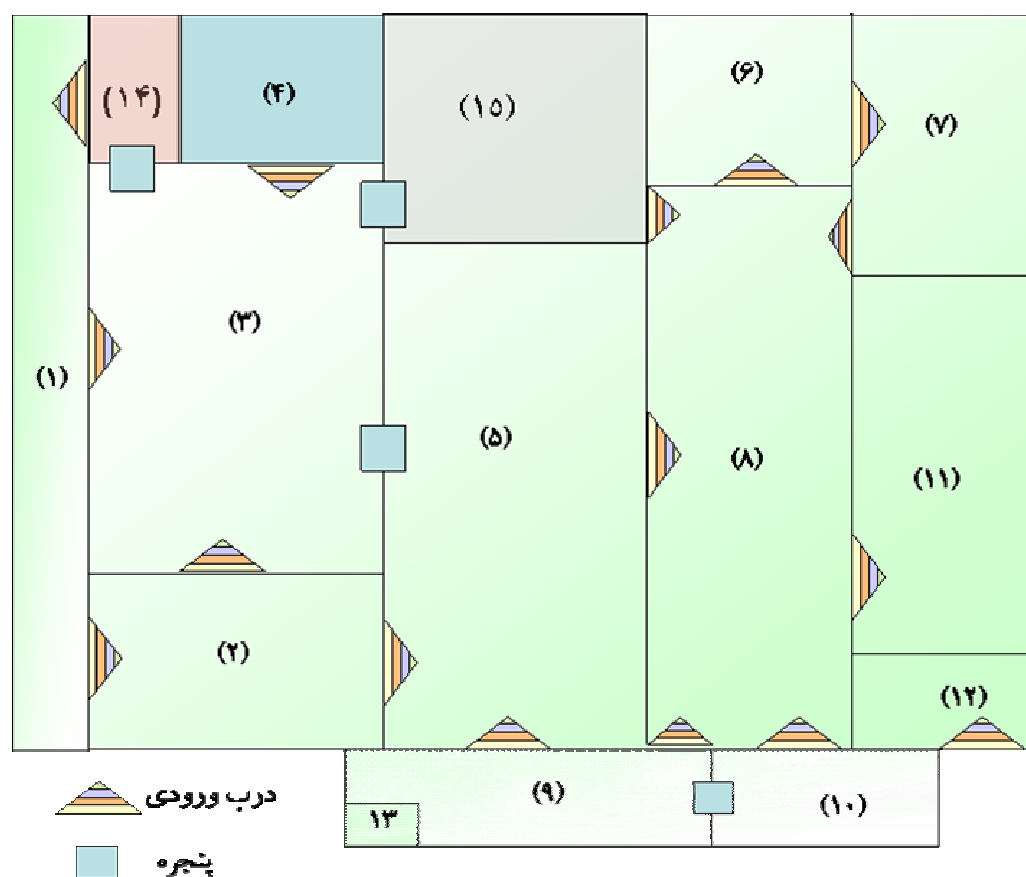
نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آرایش خوراکی دام ۳ (کله، پاچه گوسفندی)

با استحصال مغز و زبان



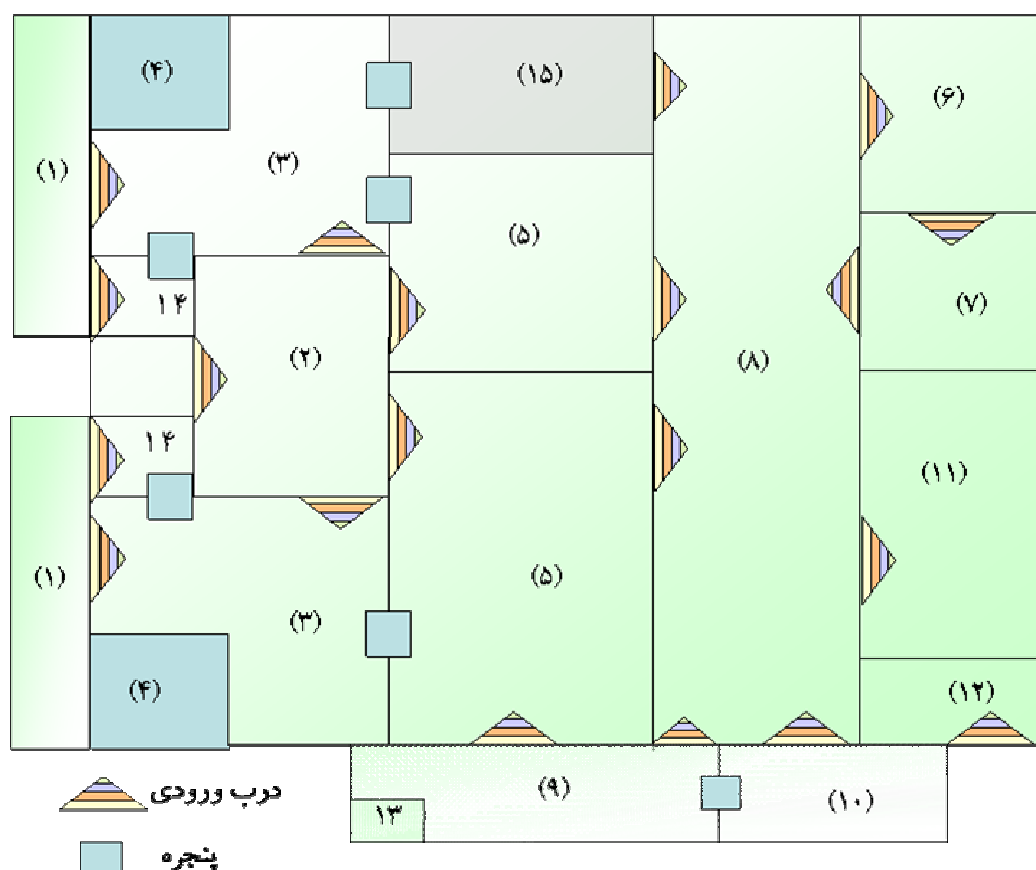
- (۱) تحویلگیری
- (۲) رختکن
- (۳) سالن شستشو و آماده سازی
- (۴) پیش سردکن اولیه
- (۵) سالن تولید و بسته بندی اولیه
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) تونل انجماد
- (۸) بسته بندی ثانویه (کارتتی)
- (۹) انبار مواد بسته بندی
- (۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- (۱۱) سردخانه نگهداری
- (۱۲) موتورخانه برودتی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق ضایعات
- (۱۵) سالن استحصال مغز و زبان

نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آرایش خوراکی دام ۴ (کله گاوی)
با استحصال مغز و زبان



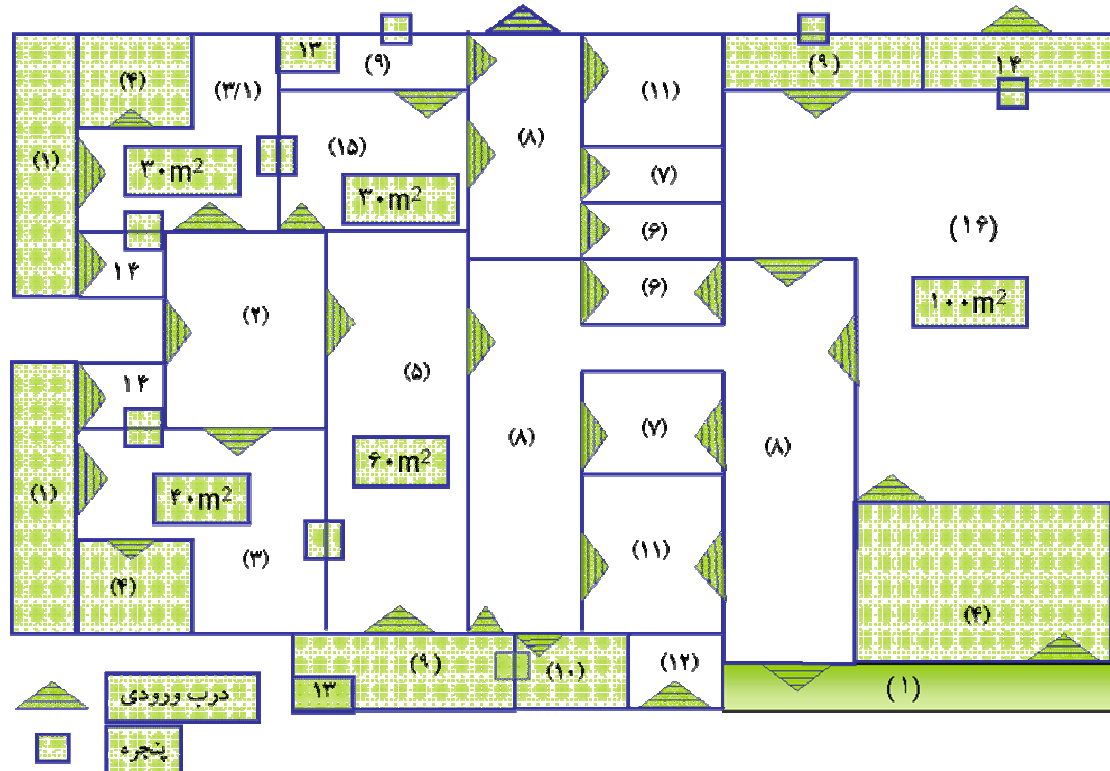
- ۱) تحویلگیری
- ۲) رختکن
- ۳) سالن شستشو و آماده سازی
- ۴) پیش سردکن اولیه
- ۵) سالن تولید و بسته بندی اولیه
- ۶) پیش سردکن ثانویه
- ۷) تونل انجماد
- ۸) بسته بندی ثانویه (کارتی)
- ۹) انبار مواد بسته بندی
- ۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- ۱۱) سردخانه نگهداری
- ۱۲) موتورخانه برودتی
- ۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- ۱۴) اتاق ضایعات
- ۱۵) سالن استحصال مغز و زبان

نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی (آرایش دام ۵) سیرابی، شیردان و کله گاوی
با استحصال زبان و مغز



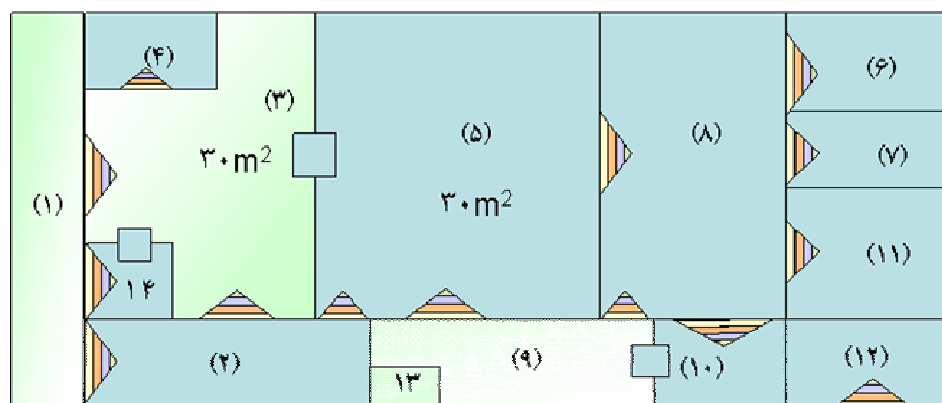
- (۱) تحویلگیری
- (۲) ریختن
- (۳) سالن شستشو و آماده سازی
- (۴) پیش سردکن ثانویه
- (۵) سالن تولید و بسته بندی اولیه
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) تونل انجماد
- (۸) بسته بندی ثانویه (کارتی)
- (۹) انبار مواد بسته بندی
- (۱۰) خروجی محصول (سکوی تخلیه)
- (۱۱) سردخانه نگهداری
- (۱۲) موتورخانه برودتی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق ضایعات
- (۱۵) سالن استحصال مغز و زبان

نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آلایش خوراکی و غیر خوراکی دام (نرینه، دنبلان، خرخره و کله، پاچه گوسفندی) و گوشت قرمز



- ۱- تحویلگیری ۲- رختکن ۳- منطقه شستشو و آماده سازی کله و پاچه ۳/۱- منطقه شستشو و آماده سازی نرینه و دنبلان ۴- پیش سردکن اولیه
- ۵- سالن آماده سازی و بسته بندی مغز و زبان ۶- پیش سردکن ثانویه ۷- تونل انجماد ۸- سالن بسته بندی ثانویه کارتنی و ۹- انبار مواد بسته بندی
- ۱۰- خروجی محصول (سکوی تخلیه) ۱۱- سردخانه نگهداری ۱۲- موتور خانه برودتی ۱۳- محل نگهداری مواد شیمیایی ۱۴- اتاق ضایعات
- ۱۵- سالن آماده سازی و بسته بندی نرینه و دنبلان ۱۶- سالن استخوانگیری، قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز

نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آلایش غیر خوراکی دام (نرینه ، دنبان، خرخره)



- (۱) تحویلگیری
- (۲) ریختن
- (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 ورودی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق ضایعات