

تاریخ: ۱۳۸۵/۱۶/۸

شماره: ۱۳۸۵/۱۶/۸-۸



جمهوری اسلامی ایران
بسمتعالی



وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

« فرزندان خود را گرامی و بزرگوار شمارید و نیکو تربیتشان نمایید »

پیامبر اعظم (ص)

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

با سلام،

با صلوات بر محمد و آل محمد (ص)

با عنایت به نظر مقام معظم رهبری مبنی بر انجام شکار گراز توسط اقلیت های دینی ، بدینوسیله یک برگ « دستورالعمل اجرایی مربوط به شکار گراز و حمل » به همراه « ضوابط فنی بهداشتی شکار ، استحصال ، قطعه بندی و مصرف گوشت گراز (ویژه اقلیتهای مذهبی) » جهت استحضار و بهره برداری ایفاد میگردد. ۲۰-۵۸.۵۵

دکتر مرتضی رازی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج) دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی
صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۳۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

دستور العمل اجرائی مربوط به شکار گراز و حمل گوشت آن

- ۱- با عنایت به تکرر مقام معظم رهبری مبنی بر انجام صید و شکار گراز (خوک وحشی) توسط خود متقاضی اقلیت دینی (آرامنه و ...)، این امر بایستی بدقت مدنظر قرار گیرد و در صورت مشاهده مورد خلاف، موضوع پی گیری و برخورد قانونی بعمل آید.
- ۲- متقاضی محترم اقلیت دینی بایستی در خواست کتبی خود را همراه با ذکر دقیق اسم و آدرس خود به سازمان دامپزشکی و یا اداره کل دامپزشکی استان اعلام نماید و فرم های ویژه (تعهد نامه) را امضاء نماید.
- ۳- متقاضی بایستی مجوزهای لازم از محیط زیست و سایر ارگانهای مرتبط با شکار را اخذ و ضمیمه درخواست نماید.
- ۴- محدوده شکار، نام شکارچی (که بایستی الزاماً اقلیت دینی باشد) وسیله حمل لاشه شکار و راننده آن دقیقاً اعلام گردد و هیچگونه اختلاطی بین گوشت حلال و گوشت حرام در طول حمل و نقل و توزیع صورت نگیرد.
- ۵- مکان سرپریدن، تخلیه امعاء و احشاء و قطعه بندی بایستی دارای حداقل شرایط بهداشتی باشد تا در آنجا بتوان امعاء و احشاء و سایر اندامهای ضعیفی را در عمق زمین دفن نمود و مکان مزبور بایستی شرایط لازم برای شستشو ضد عفونی را داشته باشد بگونه ای که مورد تأیید اداره کل دامپزشکی استان باشد.
- ۶- مرکز بسته بندی مقصد (وابسته به اقلیتهای مذهبی) و مقصد حمل گوشت شکار، وسیله حمل گوشت، راننده و زمان دقیق حمل مشخص و مجوز صادر گردد.
- ۷- بدیهی است بر عملیات ذکر شده دامپزشکی مبناء (شامل مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در استان و مسئول اداره نظارت بر بهداشت عمومی دامپزشکی استان) نظارت کامل خواهند داشت.
- ۸- پس از فک پلمپ توسط نماینده دامپزشکی مقصد و تخلیه محموله، شستشو و ضد عفونی خودرو و صدور گواهی تخلیه و ضد عفونی الزامی خواهد بود.
- ۹- گوشت مزبور پس از بسته بندی به مراکز فرآوری جهت مصارف اقلیتهای دینی و یا به مکانهای عرضه مستقیم گوشت و پز اقلیتهای دینی ارسال گردد در ضمن بایستی صاحب محموله و عرضه کننده متعهد به عدم عرضه این فرآورده به مسلمانان گردند و به درستی کنترل نمایند.
- ۱۰- چنانچه در هر یک از موارد اعلام شود تخلفی صورت پذیرد ضمن لغو مجوز صادره فرد خاطی، به مراجع قضائی، جهت برخورد قانونی معرفی گردد.

علی محمد سلطانی

مسئول حوزه نمایندگی ولی فقیه
سازمان دامپزشکی کشور

مرتضی راعی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی
سازمان دامپزشکی کشور

پیش نویس

ضوابط فنی بهداشتی

شکار،

استحصالی،

قطعه بندی

و مصرف گوشت گراز

(ویژه اقلیت های مذهبی)

تهیه و تنظیم

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

توجه



این مجموعه براساس مفاد بند اول جلسه مشترک بین دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مسئول محترم حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور (در مورخه ۸۴/۹/۲۷) تهیه دیده است.

سازمان دامپزشکی کشور



نام: ضوابط فنی بهداشتی شرایط شکار، استحصال، قطعه بندی
و مصرف گوشت گراز

تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی
(به اهتمام: دکتر حمید خانقاهی ایبانه و دکتر فاطمه جواد زاده)

فهرست

شرایط شکار و حمل لاشه به جایگاه استحصال
جایگاه استحصال و بسته بندی گوشت گراز

ظرفیت

موقعیت مکانی

فواصل

تامین آب مصرفی

تابیات و تجهیزات

ساختمانهای اصلی

ساختمانهای جانبی

شرایط و امکانات مورد نیاز

تهویه و دما و رطوبت:

نور

کف

دیوار

سقف

پنجره ها:

تجهیزات و وسایل مورد نیاز

راهنمای فرآیند بهداشتی استحصال ، بسته بندی، انجماد و مصرف
ضوابط صدور مجوز فعالیت

شرایط شکار و حمل لاشه به جایگاه استحصال

شکار گراز و حمل لاشه مربوط به جایگاه استحصال باید برابر شرایط و ضوابط زیر انجام گیرد:

- شکارچی باید مجوز شکار از محیط زیست داشته باشد.
- فقط هزینه های شکار و حمل به شکارچی پرداخت شود.
- شکارچی دارای کارت سلامت باشد.
- شکار باید در شب صورت گیرد و لاشه به دور از تابش نور آفتاب و گرما به جایگاه استحصال حمل شود.
- لاشه شکار باید در اسرع وقت به جایگاه استحصال انتقال داده شود به گونه ای که فاصله شکار و تخلیه امعاء و احشا کمتر از یک ساعت باشد.

جایگاه استحصال و بسته بندی

ظرفیت

حداکثر ظرفیت ۵۰ راس در ماه می باشد.

موقعیت مکانی

از نظر موقعیت محل جایگاه استحصال باید در محلی احداث گردد که:

- در نزدیک ترین محل ممکن تا شکارگاه واقع شده باشد
- دارای راه های ارتباطی مناسب باشد تا به آسانی بتوان لاشه شکار را به آن محل حمل کرد.
- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.
- دور از مراکز آلوده کننده، از قبیل محل نگهداری یا دفن زباله و فضولات حیوانی باشد. جایگاه استحصال و بسته بندی گوشت گراز نباید به مناطق دارای تأسیسات صنعتی از قبیل کارخانه های آجرپزی و پالایشگاهها که هوا را آلوده می کنند، نزدیک باشد. و بطور کلی باید از بوهای نامطبوع و نامناسب، دود و گرد و غبار و سایر آلاینده ها دور باشد.
- جهت وزش باد از سمت جایگاه استحصال و بسته بندی گوشت گراز به مناطق مسکونی نباشد.

فواصل

زمین محل احداث جایگاه استحصال و بسته بندی گوشت گراز باید دارای فاصله با واحدهای مشابه و غیر مشابه و همچنین با شهر، شهرک و روستا (مناطق مسکونی) رودخانه، دریا (عوارض طبیعی)، حریم فرودگاه، جاده، راه آهن و واحدهای صنعتی (عوارض تاسیساتی) به مثابه کارگاه های بسته بندی گوشت باشد.

زمین

۱. مساحت زمین باید به اندازه ای باشد که علاوه بر استقرار تاسیسات، فضای کافی جهت محوطه سازی و رفت و آمد وسایل نقلیه را داشته باشد.

۲. حداقل زمین مورد نیاز برای احداث جایگاه استحصال و بسته بندی گوشت گراز دو برابر مساحت زیر بنا است.

تامین آب مصرفی

۱. آب مصرفی در واحد باید شرایط آب آشامیدنی را دارا بوده و با فشار مناسب در تمام محل های مورد نیاز در دسترس و امکانات کافی برای ذخیره و استفاده آب در مواقع ضروری مهیا باشد.

۲. در تمام ساعات کار آبگرم (از نوع آب آشامیدنی) با فشار و میزان کافی در دسترس باشد.

تاسیسات و تجهیزات

ساختمان های هر جایگاه استحصال و بسته بندی گوشت گراز باید به گونه ای طراحی شوند که :

- فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد .
- قسمت های تمیز و کثیف کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.
- جریان تولید یک طرفه و بدون هرگونه تقاطع باشد.
- ورود پرندگان و حشرات و جوندگان به داخل آن امکان پذیر نباشد.

۱- ساختمانهای اصلی

شامل:

۱- سالن جدا سازی سر، پوست کنی و تخلیه امعاء و احشا (کاملاً مجزا و دارای ارتباط مناسب با سالن استخوانگیری و قطعه بندی گوشت) - باید دارای خط نقاله هوایی از نوع ثقلی و دارای ارتفاع مناسب باشد .

۲- سالن استخوانگیری و قطعه بندی گوشت .

۳- سالن بسته بندی گوشت. (دارای ارتباط مستقیم با سالن ۱-۲-۱ و نیز راهرو ارتباطی سردخانه ها) .

۴- قسمت سرد کردن و بارگیری

۱-۴-۱ سالن های سردکن یا یخچال صنعتی با ظرفیت مناسب برای سرد کردن لاشه تا دمای عمقی حداکثر ۷ درجه سانتی گراد .

۲-۴-۱-۲- تونل انجماد یا فریزر صنعتی .

۳-۴-۱-۳- سردخانه نگهداری زیر صفر (اختیاری) .

۴-۴ - سردخانه نگهداری زیر صفر

۲- ساختمان های جانبی

- ۲-۱) رختکن - سرویس بهداشتی جهت کارگران مناطق تمیز و کثیف (در موقعیتی که کارگران برای دسترسی به سالن های عملیات نیازی به عبور از محوطه باز یا سالن عملیات کثیف تر نداشته باشند).
- ۲-۲) دفتر دامپزشکی (اتاق بازرسی بهداشتی)
- ۲-۳) انبار مواد بسته بندی، در موقعیتی که یک ورودی به محوطه باز کشتارگاه و ورودی های (دریچه های) ارتباطی مستقیم به هریک از سالن ۳ داشته باشد.

- ساختمان های دارای کارکرد اداری - رفاهی (اختیاری) شامل ساختمان اداری، غذاخوری.
- ساختمان های دارای کارکرد فنی شامل سیستم های تامین آب گرم، تأسیسات آب رسانی

۳- امکانات دفع ضایعات: چاه مواد ضابطی و ضایعات (با رعایت ضوابط سازمان محیط زیست)

۴- امکانات دفع فاضلاب: چاه فاضلاب (با رعایت ضوابط سازمان محیط زیست)

شرایط و امکانات مورد نیاز

سالن های آماده سازی و بسته بندی گوشت گراز باید دارای شرایط زیر باشند:

(۱) تهویه و دما و رطوبت:

- تهویه در تمام قسمت ها باید مناسب بوده به طوریکه دما و رطوبت مناسب را در قسمت های مختلف تامین نماید
- ورودی تهویه یا هواکش دارای توری باشد.

(۲) نور:

- نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام محل وجود داشته باشد و رنگی نباشد به طوریکه نور مصنوعی مورد استفاده رنگ محیط را تغییر ندهد و حداکثر نور مورد نیاز در مکان های مختلف به شرح زیر است:
- ۱. در محل هائی که بازرسی صورت می گیرد ۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
- ۲. در محل هائی که کار صورت میگیرد ۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
- ۳. در سایر محل ها ۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)
- لامپ هائی که در سالن های عملیات تعبیه شده اند باید دارای پوشش قابل شستشو باشند

(۳) کف:

- از موادی ساخته شوند که غیرجاذب، غیرقابل نفوذ به آب و غیر لغزنده و نیز بدون درز و شکاف و مقاوم به مواد شیمیایی بوده و براحتی تمیز و ضدعفونی گردد.
- دارای شیب مناسب (به میزان ۲ درصد به سمت آبرو های فاضلاب) بوده که بتواند آب را به سرعت به زه کشی ها انتقال دهد، بنحوی که از تجمع مواد آلوده کننده جلوگیری بعمل آورد.

(۴) دیوار:

- باید غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و ضدعفونی و به رنگ روشن صاف و بدون درز و شکاف باشد.

- جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضرى را به گوشت منتقل ننماید.

۵) سقف :

- سقف به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف و رشد قارچها و پوسته شدن جلوگیری شود و به راحتی قابل تمیز شدن باشد.
- حداقل ارتفاع مناسب در سالن های جایگاه استحصال و بسته بندی گراز: 3 متر (ترجیحا ۳/۵ متر)
- کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید دارای اتحنا بوده و زاویه تند نداشته به شکلی که از تجمع مواد در این محل ها جلوگیری بعمل آمده و به راحتی قابل شستشو و ضدعفونی باشد.
- سقف سالن ها باید نسبت به حرارت و رطوبت عایق باشد.

۶) پنجره ها:

- پنجره های بازشو باید به وسیله توری پوشیده شوند. توریها 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.

۷) درب ها:

- باید صاف بوده و سطوح غیر جاذب داشته و قابل شستشو و ضدعفونی باشد و همچنین در محل هایی که نیاز باشد حتی المقدور درب ها بدون دخالت دست باز و بسته شود و هم سطح با کف باشند.

تجهیزات و وسایل مورد نیاز :

- جنس تجهیزات و وسایل باید به گونه ای باشد که باعث آلودگی نگردیده و تمام سطوح آن به راحتی قابل تمیز کردن و ضدعفونی باشد. (مثلا میز و ...)
- استفاده از مصالح و موادی که بطور مناسب و کافی تمیز و ضدعفونی نمی گردند مانند چوب مناسب نمی باشند.
- استفاده از مس و سرب و آلیاژهای آنها در محل هایی که امکان تماس این مواد با گوشت وجود دارد، مجاز نیست.
- تجهیزات و قسمت هایی از دستگاه هایی که در تماس با گوشت هستند باید به گونه ای ساخته شوند که بتوان به آسانی آنها را از هم جدا و تمیز کرد.
- در سالن های آماده سازی و بسته بندی گوشت و آلایش، در کنار هر دستشویی وجود صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف و ضدعفونی کننده مناسب و همچنین سطل زبانه درب دار ضروری می باشد.
- کلیه اتصالات ثابت روی دیوار مانند لوله های آب و کابل برق باید دارای فاصله مناسب (حداقل ۳ سانتی متر) از دیوارها کف بوده به شکلی که قسمتهای پستی آن ها بر راحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.
- همه محل هایی که عملیات آماده سازی و بسته بندی گوشت و آلایش در آنها انجام می گیرد، باید دارای امکانات مناسب و کافی برای تمیز کردن و ضدعفونی ابزار مورد استفاده مانند چاقو و ... باشند.

راهنمای فرآیند بهداشتی استحصال، بسته بندی، انجماد و مصرف گوشت گراز شکاری

۱. مراحل استحصال، به ترتیب عبارتند از:
 - ۱.۱. جدا سازی سر
 - ۱.۲. پوست کنی
 - ۱.۳. تخلیه امعاء واحشا
 - ۱.۴. شقه کردن
 - ۱.۵. بازرسی بهداشتی
 - ۱.۶. دوش دادن
۲. جدا سازی سر، پوست کنی و تخلیه امعاء واحشا باید در سالن مر یوطة، پس از آویزان کردن لاشه از خط نقاله هوایی و با رعایت اصول بهداشتی انجام پذیرد
۳. تخلیه امعاء و احشا باید حد اکثر ظرف یک ساعت انجام شود در غیر اینصورت انجام آزمون میکروبی ضروری میباشد
۴. سر و امعاء واحشا باید به شیوه مناسب جمع آوری، ضبط و در چاه ضایعات دفن گردد.
۵. لاشه باید توسط کارشناس بازرسی اداره دامپزشکی محل تحت بازرسی قرار گیرد.
۶. استخوان گیری قطعه بندی و بسته بندی گوشت باید در سالن مر یوطة و با رعایت اصول بهداشتی انجام پذیرد.
۷. گوشت استحصالی باید صرفاً به صورت منجمد و در بسته بندی های کارتنی تهیه گردد و نشانه گذاری روی آن شامل موارد ذیل باشد
 - ۷.۱. تاریخ تولید
 - ۷.۲. تاریخ انقضاء
 - ۷.۳. نوع محصول: گوشت منجمد گراز شکار شده
 - ۷.۴. عبارت: ویژه مصرف در کارخانجات سوسیس و کالباس اختصاصی اقلیت های مذهبی.
۸. گواهی حمل بهداشتی گوشت استحصالی باید صرفاً جهت خودرو های سردخانه دار مجاز اختصاصی، به مقصد کارخانجات تولید سوسیس و کالباس ویژه اقلیت های مذهبی صادر شود.
۹. کلیه کارگرانی که جدا سازی سر، پوست کنی و تخلیه امعاء واحشا و نیز استخوان گیری قطعه بندی و بسته بندی گوشت را انجام میدهند باید غیر ملزمان و دارای کارت سلامت باشند

ضوابط صدور مجوز

صدور مجوز جهت جایگاه استحصال و بسته بندی گوشت گراز منوط به رعایت ضوابط فنی بهداشتی مندرج در این دستورالعمل و ارائه مدارک به مشابه کارگاه های بسته بندی فرآورده های خام دامی و تعهد محضری مالک مینی بر مصرف گوشت تولیدی صرفاً توسط اقلیت های مذهبی می باشد.