

بسته ترافیکی

اداره نظارت

عبقره زهری (مستقیم)
رئیس دفتر

اداره کل دامپزشکی استان

با سلام و احترام

پیرو بخشنامه شماره ۴۴/۶۲۲۸۹-۸۳/۹/۲۴ در خصوص ضوابط استحصال، بسته بندی و عرضه مرغ مادر و تخمگذار بدینوسیله «ضوابط و مقررات صدور مجوزهای فرآوری گوشت قرمز مرغ (استخوانگیری، خمیر مرغ، گوشت چرخکرده) در کارخانجات تولید فرآورده های گوشتی» که با حضور نمایندگان انجمن صنایع فرآورده های گوشتی تدوین گردیده جهت استحضار و بهره برداری ایفاد میگردد. ۵۵-۲/۱۴

دکتر مهدی خلیج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

روز ۵ به دفتر اداره کل دامپزشکی استان تهران

۱۳۸۴/۳/۳

شماره: ۷۰۴۶

ضوابط و مقررات صدور مجوز فرآوری (استخوانگیری، خمیر مرغ، گوشت چرخ کرده)

در

کارخانجات تولید فراورده های گوشتی

کارخانجات تولید فراورده های گوشتی که متقاضی فرآوری گوشت قرمز و یا مرغ (استخوانگیری، خمیر مرغ، گوشت چرخ کرده) می باشند، باید نسبت به تکمیل و ارائه فرم درخواست، ارائه مدارک مربوط (ضوابط عمومی) و فراهم نمودن امکانات مربوط (ضوابط اختصاصی) برای اخذ مجوز و یا پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور اقدام نمایند.

کارخانجات تولید فراورده های گوشتی به دو شکل می توانند متقاضی فرآوری گوشت قرمز و یا مرغ باشند:

الف - قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز و یا مرغ در یک کارگاه مستقل که در مجموعه کارخانه فراورده گوشتی قرار دارد، برای عرضه به بازار جهت مصرف مستقیم خانوار و یا مصرف در کارخانجات فراورده های گوشتی.

تبصره ۱: این گونه کارخانجات باید دارای تاسیساتی مستقل (فاقد هرگونه ارتباط مستقیم با کارخانه فراورده گوشتی) و حائز کلیه شرایط مندرج در دستورالعمل «ضوابط و مقررات صدور پروانه فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی» باشند.

تبصره ۲: چنانچه این کارخانجات متقاضی استفاده از گوشت و یا مرغ منجمد نیز باشند، بایستی یک سالن مجزا برای فرآوری گوشت و یا مرغ منجمد در نظر گرفته، گوشت بدون استخوان و یا خمیر مرغ و یا گوشت چرخ کرده تولیدی از آن را صرفاً به عنوان ماده اولیه جهت تولید فراورده های گوشتی در همان کارخانه مورد استفاده قرار دهند.

تبصره ۳: چنانچه این کارخانجات متقاضی تهیه و تولید محصولات منجمد نباشند، احداث تونل انجماد و نیز

۱- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۲- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۳- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۴- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۵- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...

۱- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۲- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۳- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۴- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 ۵- در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...

- ۳- ...
- ۴- ...
- ۵- ...
- ۶- ...
- ۷- ...
- ۸- ...
- ۹- ...
- ۱۰- ...

در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...
 در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر (در صورتیکه در هر یک از موارد فوق الذکر) ...

ضوابط اختصاصی صدور مجوز:

۱- طرح و نقشه :

طرح و نقشه ساختمان ها و محل استقرار تجهیزات کارگاه باید توسط متقاضی به نحوی تهیه و ارائه گردد که دارای مشخصات ذیل باشد. و به تایید اداره کل دامپزشکی استان مربوط و در نهایت دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور برسد.

۱-۱- ساختمان و تاسیسات :

تاسیسات باید به شکلی طراحی شده باشند که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشند.

قسمت های لازم برای مراکز فرآوری موضوع این دستور العمل به شرح ذیل تعیین می گردد.

تبصره ۱: به منظور تسهیل در امر تخلیه فرآورده باید در نقشه ارائه شده محل های مناسبی برای سکوی تخلیه و بارگیری در نظر گرفته شود.

تبصره ۲: نقشه پیوستی به عنوان نقشه تیپ مطرح نبوده و صرفاً جهت آشنایی بهتر با نوع ارتباط مناسب قسمت های مختلف تاسیسات تهیه و ارائه شده است .

۱-۱-۱. سالن فرآوری و آماده سازی (سالن های اصلی) :

- مساحت سالن متناسب با ظرفیت آن متغیر می باشد.
- حداقل مساحت سالن های فرآوری و آماده سازی به شرح ذیل می باشد:

ظرفیت	حداقل مساحت سالن	نوع فرآوری و آماده سازی
۲ تن در روز	۵۰ متر مربع	استخوانگیری مرغ
۳ تن در روز	۷۵ متر مربع	استخوانگیری گوشت قرمز
-----	۲۵ متر مربع	تولید خمیر مرغ
-----	۲۵ متر مربع	تولید گوشت چرخ کرده

۱-۱-۲. تاسیسات سردخانه ای:

واحد های سرد خانه ای مورد نیاز عبارتند از:

الف- سرد خانه های اولیه

۱. سرد خانه زیر صفر (صرفاً در مورد کارخانجاتی که متقاضی استفاده از گوشت / مرغ منجمد می باشند)
 ۲. سرد خانه بالای صفر جهت نگهداری مرغ تازه
 ۳. سرد خانه بالای صفر جهت نگهداری گوشت تازه
- ب - سرد خانه های ثانویه بالای صفر جهت نگهداری محصول

واحد های سرد خانه ای باید به نحوی طراحی شوند که با سالن عملیات ارتباط مناسب داشته باشد و ظرفیت آن متناسب با ظرفیت کارگاه باشد.

ابعاد		حداقل ظرفیت (بر حسب تن)	سرد خانه های اولیه
طول × عرض (متر مربع)	ارتفاع (متر)		
۶ × ۵	۲/۵	۵	سرد خانه زیر صفر
۳ × ۲	۲/۵	۲	سرد خانه بالای صفر جهت نگهداری مرغ تازه
۳ × ۳	۲/۵	۳	سرد خانه بالای صفر جهت نگهداری گوشت تازه

ابعاد		حداقل ظرفیت (بر حسب تن)	سرد خانه های ثانویه
طول × عرض (متر مربع)	ارتفاع (متر)		

۱-۱-۳. تاسیسات جانبی :

تاسیسات جنبی شامل رختکن و در صورت ضرورت استراحتگاه کارگران متناسب با تعداد پرسنل علاوه بر فضای فوق مورد نیاز است.

• رختکن:

رختکن به نحوی باید طراحی شود که برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود (یک کمد برای لباس های کار و یک کمد برای لباس شخصی)
موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی گردد که کارگران پس از پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگیرند .

• سرویس بهداشتی :

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

شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز

۱- تاسیسات:

۱-۱- تهویه

سالن های فرآوری 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.

۱-۲- نور:

نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام محل وجود داشته و رنگی نباشد. حداکثر نور مورد نیاز در مکان های 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 محل ها	۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

لامپ هائیکه در سالنهای فرآوری تعبیه شده اند باید دارای پوشش باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی فرآورده ها نگردد. و ضمناً این پوشش ها قابل شستشو باشند.

ب- تجهیزات و وسائل مورد نیاز :

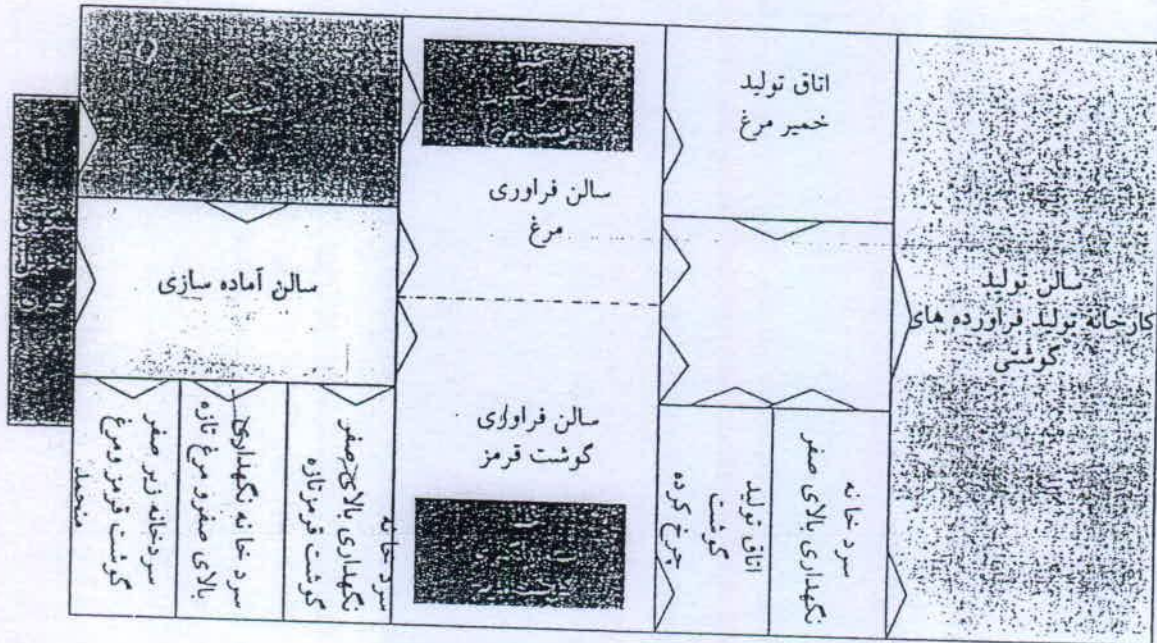
- تجهیزات و وسایل باید به شکلی طراحی و ساخته شوند که باعث آلودگی گوشت نگردیده و تمام سطوح آن براحتی قابل تمیز کردن و ضد عفونی باشد.
- در سالن عملیات گوشت قرمزنازه، باید از ابتدای محل سکوی تخلیه تا پیش سردکن و از پیش سردکن به سالن عملیات خط ریل هوایی در ارتفاع مناسب تعبیه گردد تا انتقال لاشه از سکوی تخلیه به پیش سردکن و از پیش سردکن تا سالن عملیات بدون دخالت دست صورت گیرد. که در این صورت شیارها و قسمت های 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 مناسب نمی باشد. (مانند چوب)
- در سالن عملیات در کنار هر دستشویی وجود صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف و ماده ضد عفونی کننده مناسب و همچنین سطل زباله درب دار ضروری می باشد.
- 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 قسمت های پستی آنها به راحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.
- در تمام محل هائیکه عملیات آماده سازی و فراوری گوشت صورت می پذیرد باید دارای امکانات مناسب و کافی برای تمیز کردن و ضد عفونی ابزار مورد استفاده مانند چاقو، سانور و... باشد.
- برای تخلیه ضایعات در پایان هر شیفت کاری باید از سطل ها یا بشکه های درب دار بزرگ بدین منظور استفاده نمود.
- دستشویی ها باید مجهز به آب سرد و گرم، صابون مایع، حوله کاغذی یک بار مصرف بوده و در کنار هر دستشویی یک سطل زباله درب دار برای انداختن حوله کاغذی بعد از استفاده قرار گیرد، بهتر است.

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.

پیوست ۱

نقشه راهنمای واحد های فرآوری گوشت قرمز و مرغ تازه و منجمد
برای مصرف صرفا در کارخانجات فرآورده های گوشتی



پیوست ۲

«مقررات و تسهیلات ویژه»

جهت صدور پروانه بهره برداری جهت فرآوری گوشت قرمز، مرغ برای تولید گوشت بی استخوان / خمیر مرغ / گوشت چرخ کرده تازه به منظور استفاده به عنوان ماده اولیه جهت تولید فرآورده های گوشتی صرفا برای همان کارخانه.

به منظور تعیین تکلیف کارخانجاتی که شرایط و امکانات پیش بینی شده جهت دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری را ندارند بدینوسیله اعلام میگردد که در صورت ارائه تعهدات لازم نامبردگان مبنی بر اجرای کلیه مفاد درج شده در این دستورالعمل، برابر نقشه های تایید شده و در قالب برنامه زمان بندی مشخص صدور پروانه بهداشتی بهره برداری موقت صادر خواهد شد.