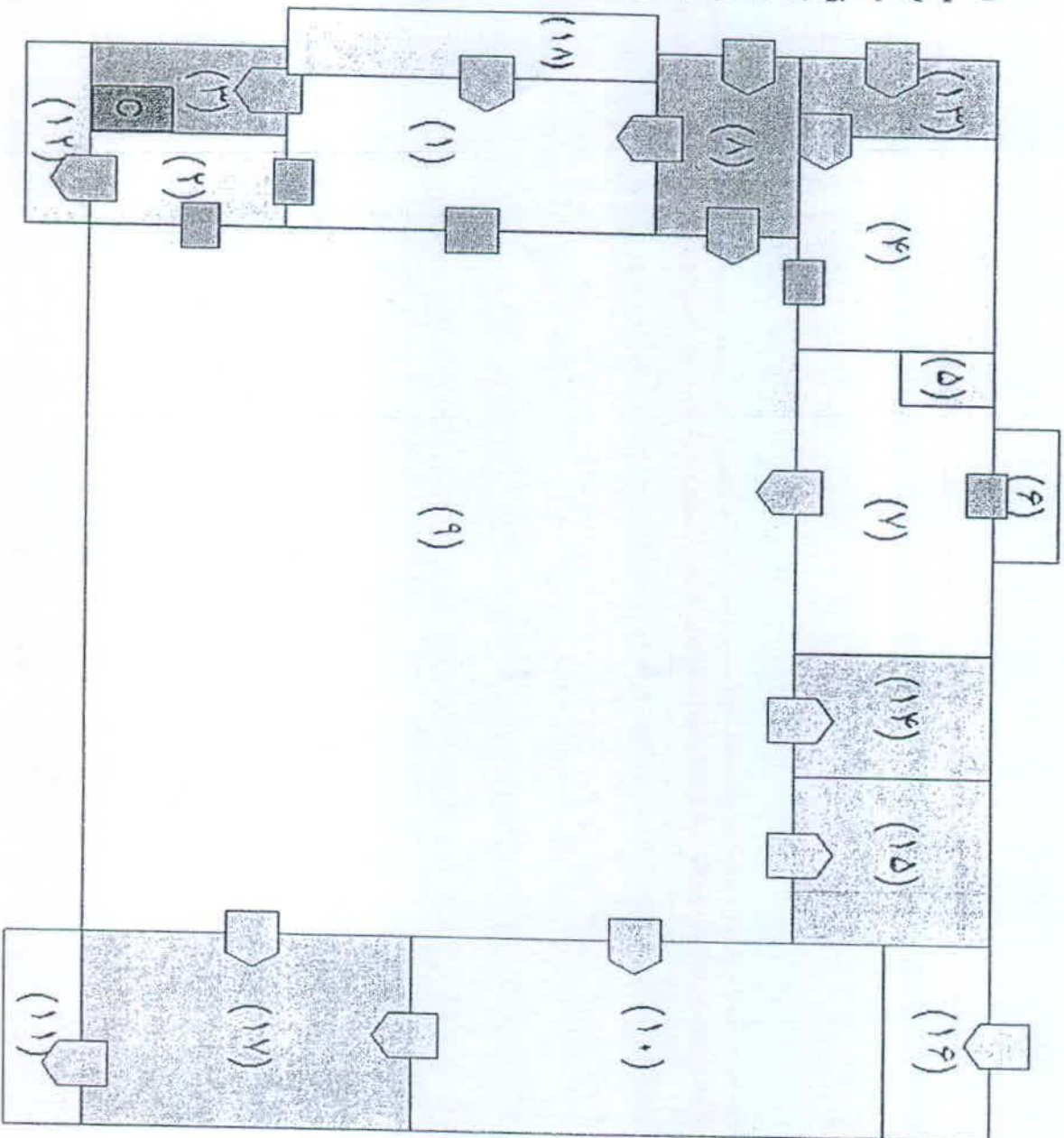


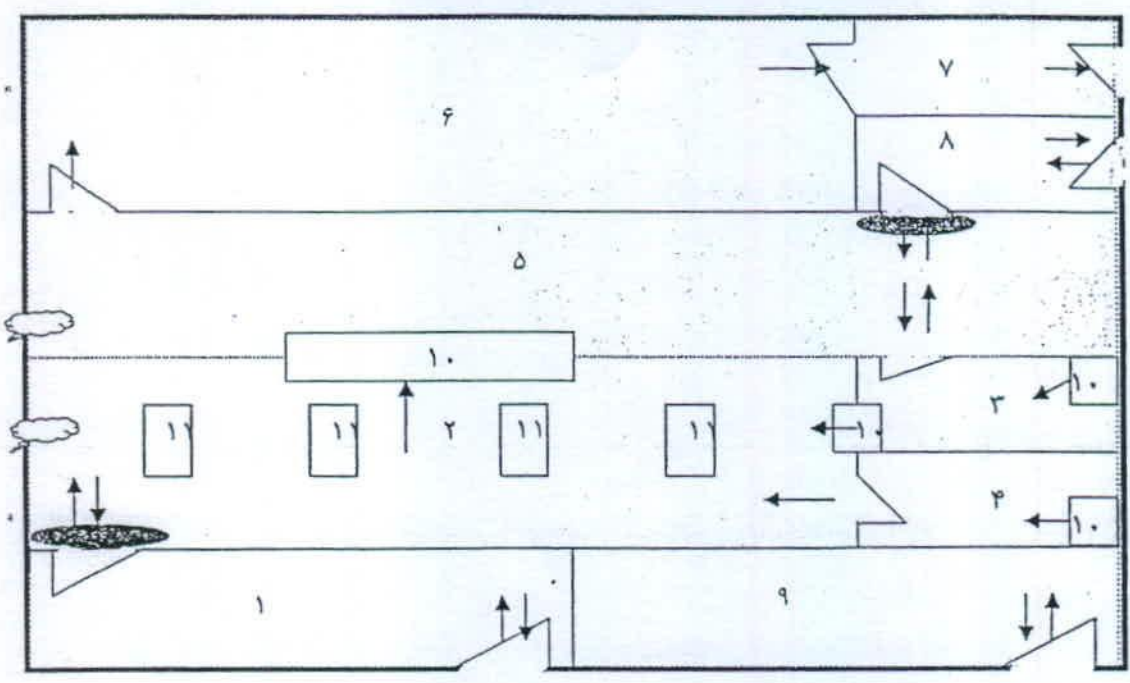
نقطه را هفتمای مرکز فروری و بسته بندی تخم مرغ مایع (۱)

- ۱- سالن شستشو و آماده سازی تخم مرغ
- ۲- انبار ضایعات
- ۳- سالن سرد نگهداری اولیه تخم مرغ
- ۴- آزمایشگاه
- ۵- انبار مواد شیمیایی و شوینده
- ۶- سکوی دریافت ظروف و ملزومات بسته بندی
- ۷- انبار ظروف و ملزومات بسته بندی
- ۸- ریختن
- ۹- سالن استحصالی و بسته بندی تخم مرغ مایع
- ۱۰- سردخانه نگهداری
- ۱۱- سکوی تخلیه
- ۱۲- سکوی تخلیه ضایعات
- ۱۳- ریختن پرسنل
- آزمایشگاه
- ۱۴- پیش سرد کن ثانویه
- ۱۵- توپل انجمد
- ۱۶- موتور خنک کننده برودتی
- ۱۷- سالن انتظار
- ۱۸- سکوی دریافت
- ۱۹- پیش سرد کن اولیه
- ۲۰- پیش سرد کن اولیه



نقشه راهنمای مراکز تولید روده ارژینال

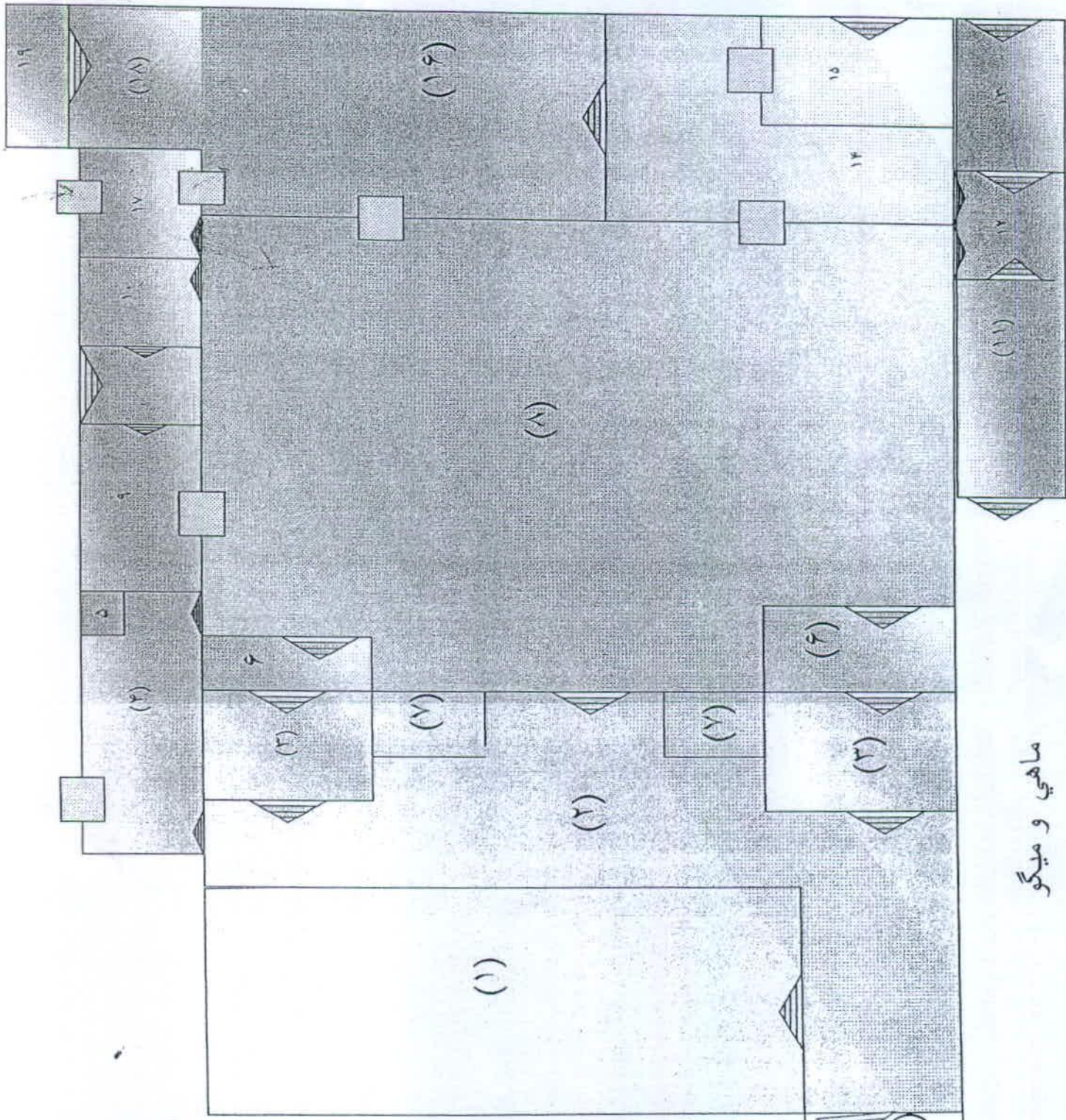
نسخه
تعداد



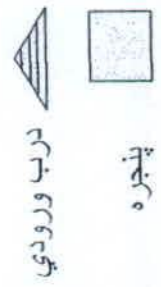
مشخصات و میزان اندازه و نیاز تفکیکی تاسیسات فنی واحد فرآوری

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۳۰ مترمربع | ۱. رختکن بخش کیف : |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۱۲۰ مترمربع | ۲. سالن عملیات بخش کیف (ش گیری) : |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۲۵ مترمربع | ۳. انبار نگهداری نمک: |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۲۵ مترمربع | ۴. محل دریافت روده استحصالی: |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۱۰۰ مترمربع | ۵. سالن عملیات بخش تمیز (هنگ کشی) : |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۵۰ مترمربع | ۶. سردخانه روده ارژینال : |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۲۵ مترمربع | ۷. محل خروجی روده ارژینال : |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۲۵ مترمربع | ۸. رختکن بخش تمیز : |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۲۵ مترمربع | ۹. دستشویی و توالت : |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۲ مترمربع | ۱۰. دریچه ورودی : |
| تعداد بر حسب ظرفیت تولید و نگهداری | ۱۱. حوضچه: |
| حد اقل مساحت مورد نیاز ۳ مترمربع | ۱۲. درب |
| مسیرهای ورودی و خروجی | ۱۳. ← |
| حوضچه ضد عفونی | ۱۴. |
| تهویه | ۱۵. |

- (۱) سردخانه نگهداري محصول
- (۲) بسته بندي ثانويه كارتني و...
تونل
- (۳) انبار مواد بسته بندي
- (۴) محل نگهداري مواد شيميايي
- (۵) پيش سردكن
- (۶) پليت فریزر
- (۷) سالن فراوري
- (۸) آزمايشگاه
- (۹) ورودي مديران
- (۱۰) رختكن مردانه
- (۱۱) پاشوني
- (۱۲) رختكن مردانه
- (۱۳) سرکني و فصايي
- (۱۴) ضايعات
- (۱۵) شستشو و نگهداري اوليه
- (۱۶) انباريخ
- (۱۷) دريافت ماهي
- (۱۸) سکوي تحویلگيري
- (۱۹) سکوي بارگيري (خروجي)

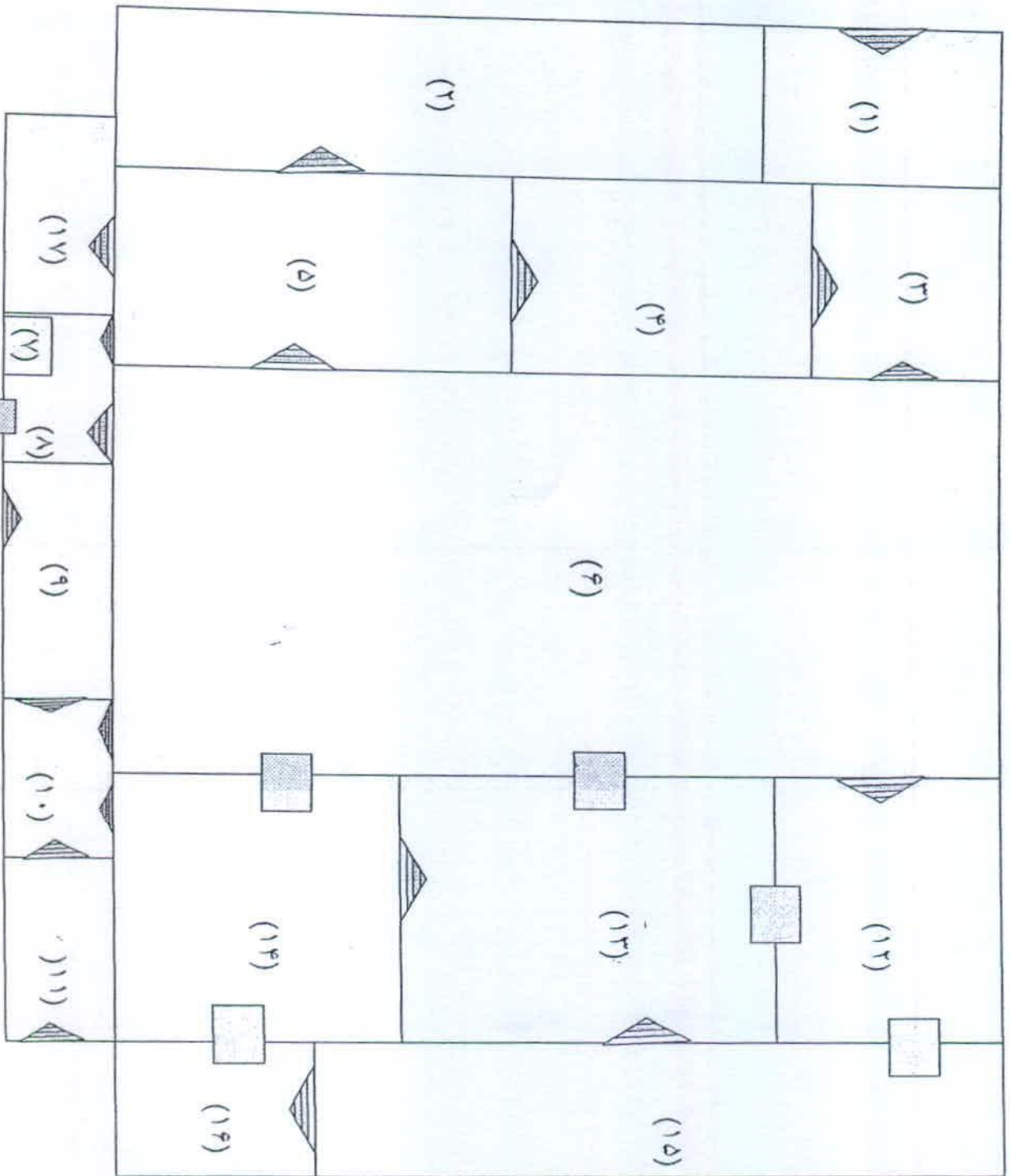


ماهي و ميگو

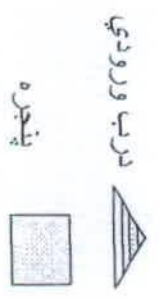




فراوري ماهي



- ۱) موتورخانه برودتي
- ۲) سردخانه نگهداري
- ۳) پيش سردکن
- ۴) توفل انجماد
- ۵) بسته بندي ثانويه
- ۶) بکارتتي و.....
- ۷) سالن فراوري
- ۸) نگهداري مواد شيميايي
- ۹) انبار مواد بسته بندي
- ۱۰) رختکن مردانه
- ۱۱) پاشوئي
- ۱۲) رختکن زنانه
- ۱۳) انبار يخ
- ۱۴) شستشو و نگهداري اوليه
- ۱۵) تخليه اندرونه
- ۱۶) سکوي تحويلگيري و توزين
- ۱۷) اتاق ضايعات
- ۱۸) خروجي

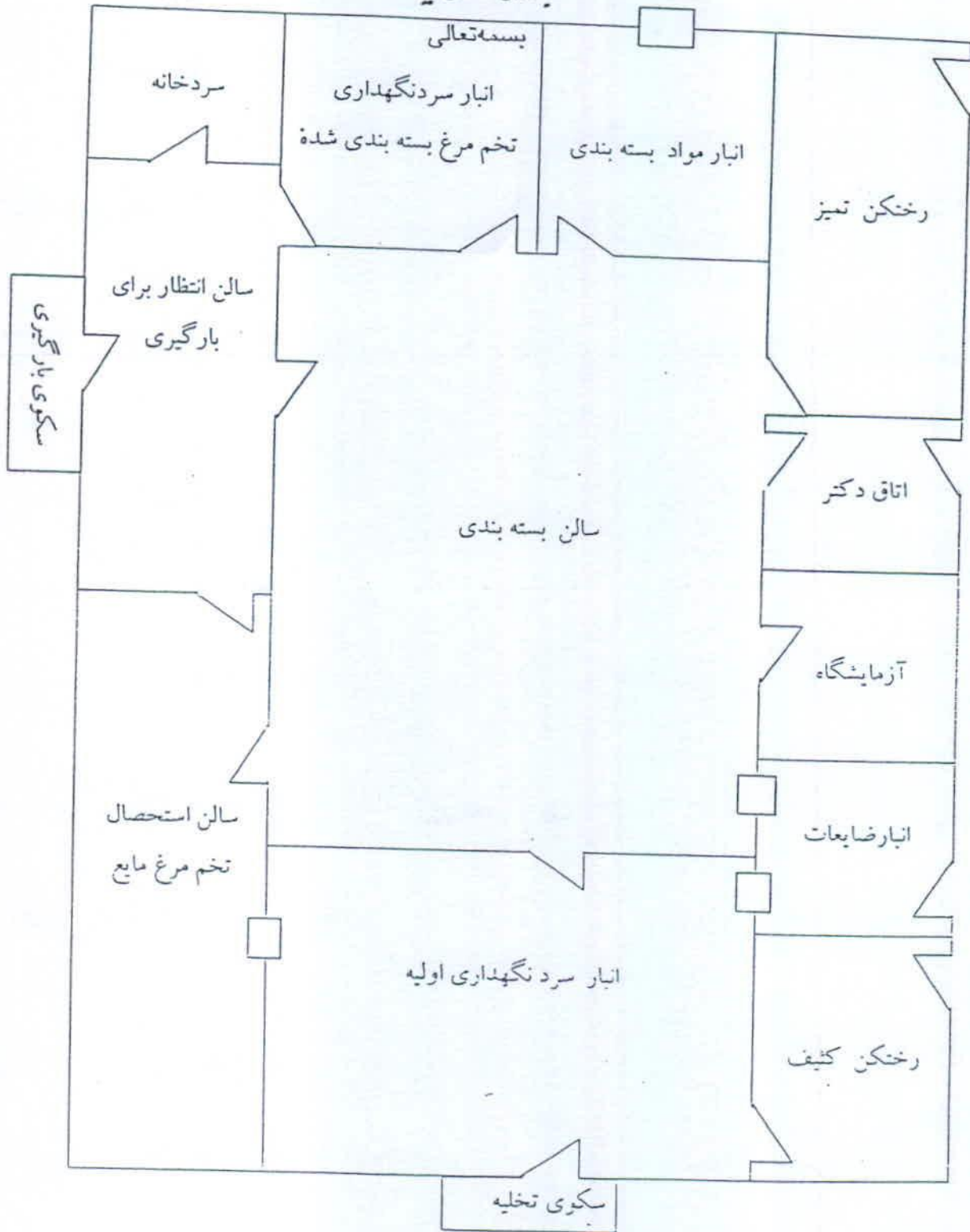




شماره:

تاریخ:

پیوست:

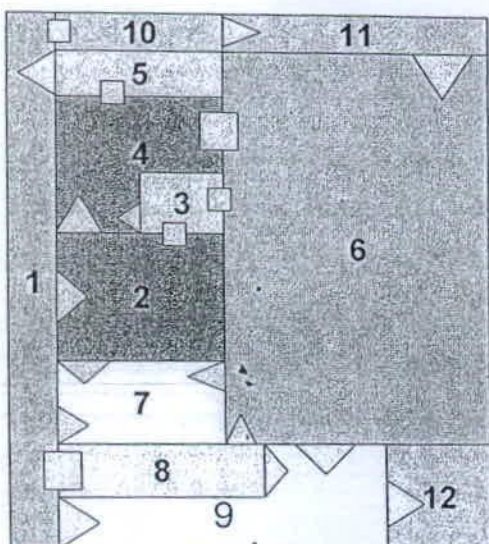


□ دریچه

* در این نقشه فقط نوع ارتباط سالنهای مختلف مورد نظر می باشد

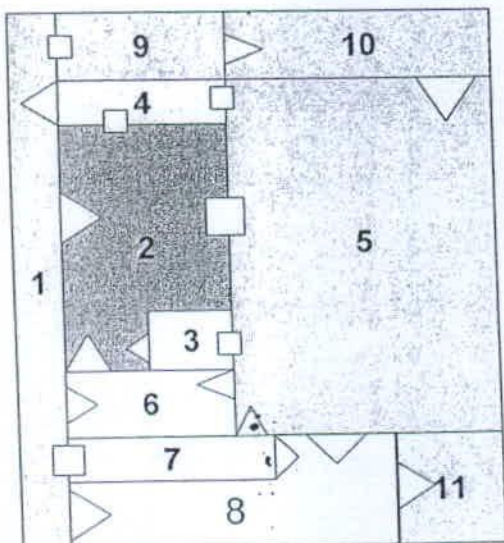
۱۵۶

نقشه راهنمای مراکز بسته بندی عسل (۱)



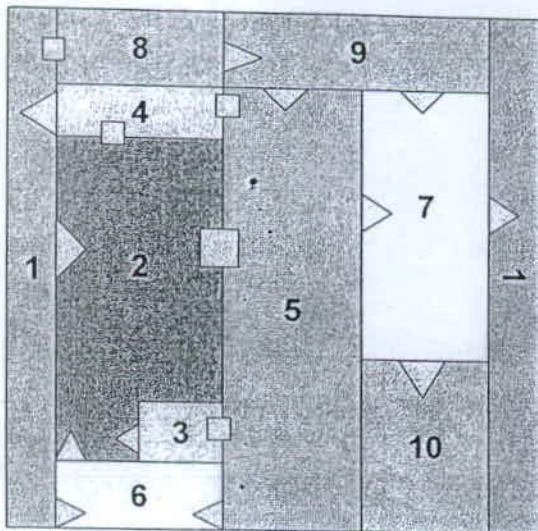
۱. تحویلگیری و بارگیری عسل
۲. انبار نگهداری عسل دریافتی
۳. آزمایشگاه
۴. گرمخانه
۵. انبار ضایعات (قاب ها و ظروف خالی عسل)
۶. سالن بسته بندی اولیه (شیشه گذاری)
۷. رختکن
۸. انبار کارتن
۹. سالن بسته بندی ثانویه
۱۰. انبار ظروف بسته بندی
۱۱. سالن شستوی ظروف
۱۲. سالن نگهداری عسل بسته بندی شده

نقشه راهنمای مراکز بسته بندی عسل (۲)



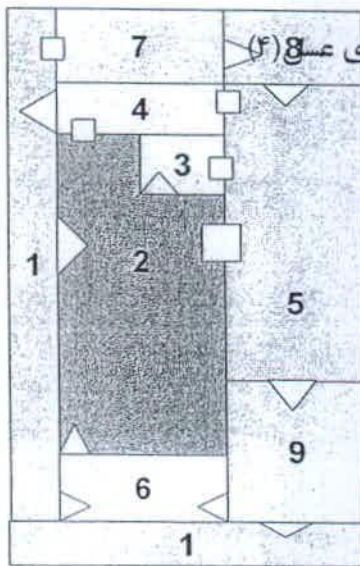
۱. سکوی تحویلگیری و بارگیری عسل
۲. گرمخانه و انبار نگهداری عسل دریافتی
۳. آزمایشگاه
۴. انبار ضایعات (قاب ها و ظروف خالی عسل)
۵. سالن بسته بندی اولیه (شیشه گذاری)
۶. رختکن
۷. انبار کارتن
۸. سالن بسته بندی ثانویه
۹. انبار ظروف بسته بندی
۱۰. سالن شستوی ظروف
۱۱. سالن نگهداری عسل بسته بندی شده

نقشه راهنمای مراکز بسته بندی عسل (۳)



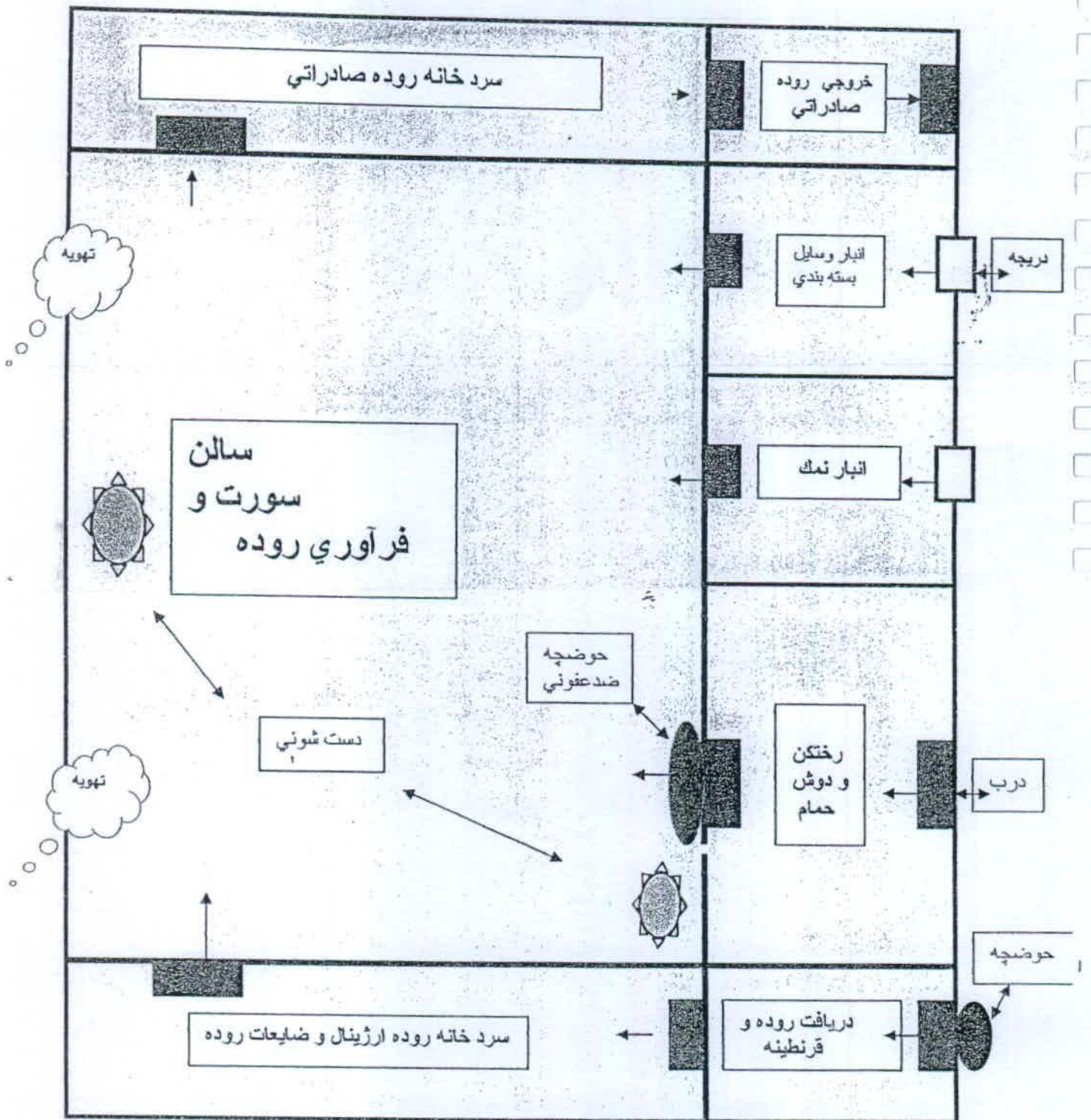
۱. سکوی تحویلگیری و بارگیری عسل
۲. گرمخانه و انبار نگهداری عسل دریافتی
۳. آزمایشگاه
۴. انبار ضایعات (قاب ها و ظروف خالی عسل)
۵. سالن بسته بندی اولیه (شیشه گذاری)
۶. رختکن
۷. سالن بسته بندی ثانویه
۸. انبار کارتن و ظروف بسته بندی
۹. سالن شستوی ظروف
۱۰. سالن نگهداری عسل بسته بندی شده

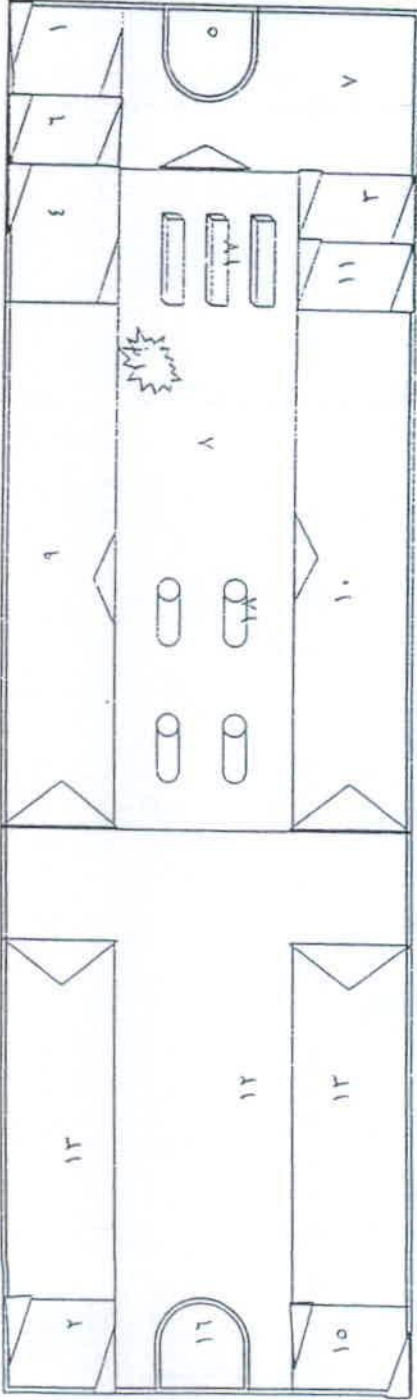
نقشه راهنمای مراکز بسته بندی عسل (۴)



۱. سکوی تحویلگیری و بارگیری عسل
۲. گرمخانه و انبار نگهداری عسل دریافتی
۳. آزمایشگاه
۴. انبار ضایعات (قاب ها و ظروف خالی عسل)
۵. سالن بسته بندی
۶. رختکن
۷. انبار کارتن و ظروف بسته بندی
۸. سالن شستوی ظروف
۹. سالن نگهداری عسل بسته بندی شده

نقشه الگویی سورت و بسته بندی روده صادراتی





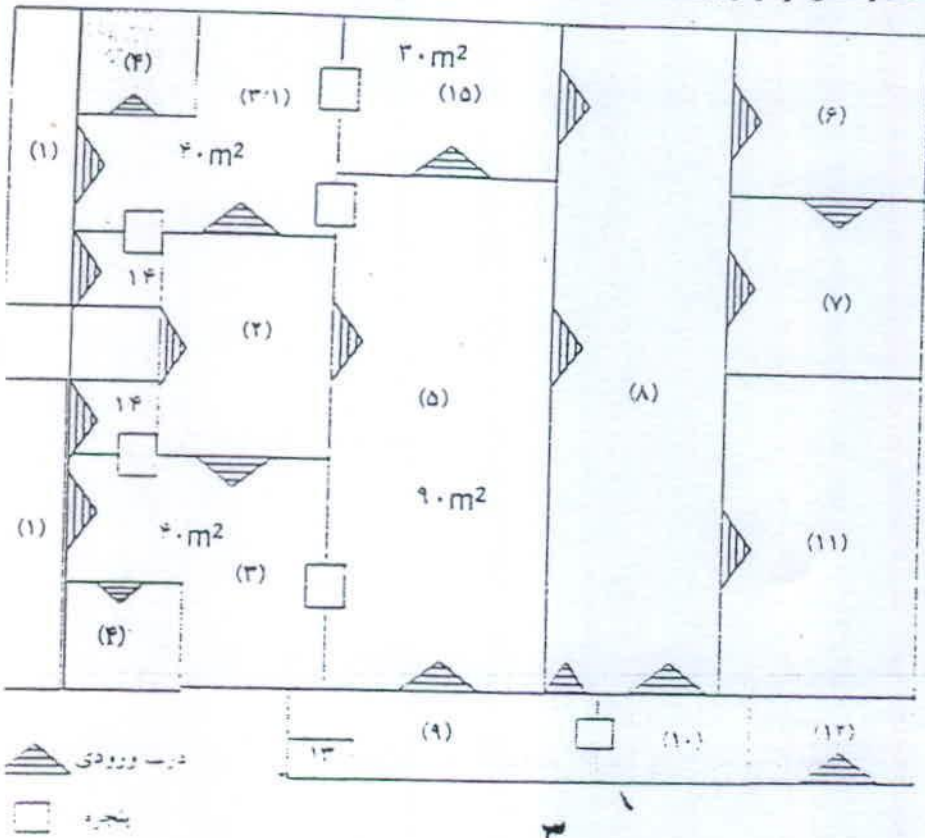
- منطقه کثیف
- ۱- پوست خام
 - ۲- پوست نمک سود شده
 - ۳- حوضچه (خیساندن) برای دفع نمک و کثافات
 - ۴- حوضچه (آهک-سولفید سدیم) برای مو زدایی
 - ۵- بالابان (سولفات آمونیوم) برای آهک زدایی
 - ۶- بالابان (آنزیم اربون) برای از بین بردن پروتئین الاستین
 - ۷- دستگاه لش زنی (تیغه های مارپیچی) برای از بین بردن لایه های اضافی
 - ۸- بالابان (محلول نمک و اسید سولفوریک غلیظ) برای رسانیدن به pH (۱.۵-۲)
 - ۹- نگهداری و انبارداری (سالامبور)
- (مراحل تهیه و تولید سالامبور)

- منطقه تمیز
- وت بلو(آبی کروم) برای خنثی سازی اسید و چربی سالامبور در بالابان و آبیگری توسط slicker
- کراست (با تجهیزات) شامل:
- shaving-splitting-setting
- چرم (با تجهیزات رنگزنی ، روغن دهی، خشک کن و نرم کن) و نیز شامل اقدامات فرآوری ذیل است:
- storage-packing-sorting-measuring-press-finishing-baffing
- (مراحل تهیه و تولید چرم)

نقشه راهنمای و فلو دیاگرام کارخانه فرآوری پوست خام (تهیه و تولید سالامبور- وت بلو- کراست و چرم)

- ۱- رختکن بخش کثیف کارگران
- ۲- رختکن بخش تمیز کارگران
- ۳- انبار نگهداری آهک ،اسید سولفوریک.....
- ۴- انبارو محل خشک کن پشم و مو
- ۵- محل دریافت پوست خام
- ۶- انبار نمک
- ۷- انبار ومحل نمک سود پوست
- ۸- سالن فرآوری سالامبور ووت بلو و محل استقرار تجهیزات مربوطه
- ۹- انبار نگهداری سالامبور
- ۱۰- انبار نگهداری وت بلو
- ۱۱- انبار نگهداری مواد رنگی و آنزیم
- ۱۲- سالن فرآوری کراست و چرم ومحل استقرار تجهیزات
- ۱۳- انبار نگهداری کراست
- ۱۴- انبار نگهداری چرم
- ۱۵- انبار لوازم بسته بندی
- ۱۶- محل تخلیه محصول
- ۱۷- حوضچه
- ۱۸- بالابان
- ۱۹- لش زنی لایه داخلی پوست

نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آلابش خوراکی دام (سیرابی شیردان و کله باجه گوسفندی)



- (۱) تحویلگیری
- (۲) ریختن
- (۳) منطقه ششتر و آماده سازی سیرابی و شیردان
- (۳/۱) منطقه ششتر و آماده سازی کله و باجه گوسفندی
- (۴) پیش سردکن اولیه
- (۵) قطعه بندی و بسته بندی
- (۶) پیش سردکن ثانویه
- (۷) تونل انجماد
- (۸) بسته بندی ثانویه کارتنی و...
- (۹) انبار مواد بسته بندی
- (۱۰) خروجی محصول (سکوی نخیه)
- (۱۱) سردخانه نگهداری
- (۱۲) موتورخانه برودتی
- (۱۳) محل نگهداری مواد شیمیایی
- (۱۴) اتاق فاضلات
- (۱۵) سازه های سازی و بسته بندی مغزوزمان

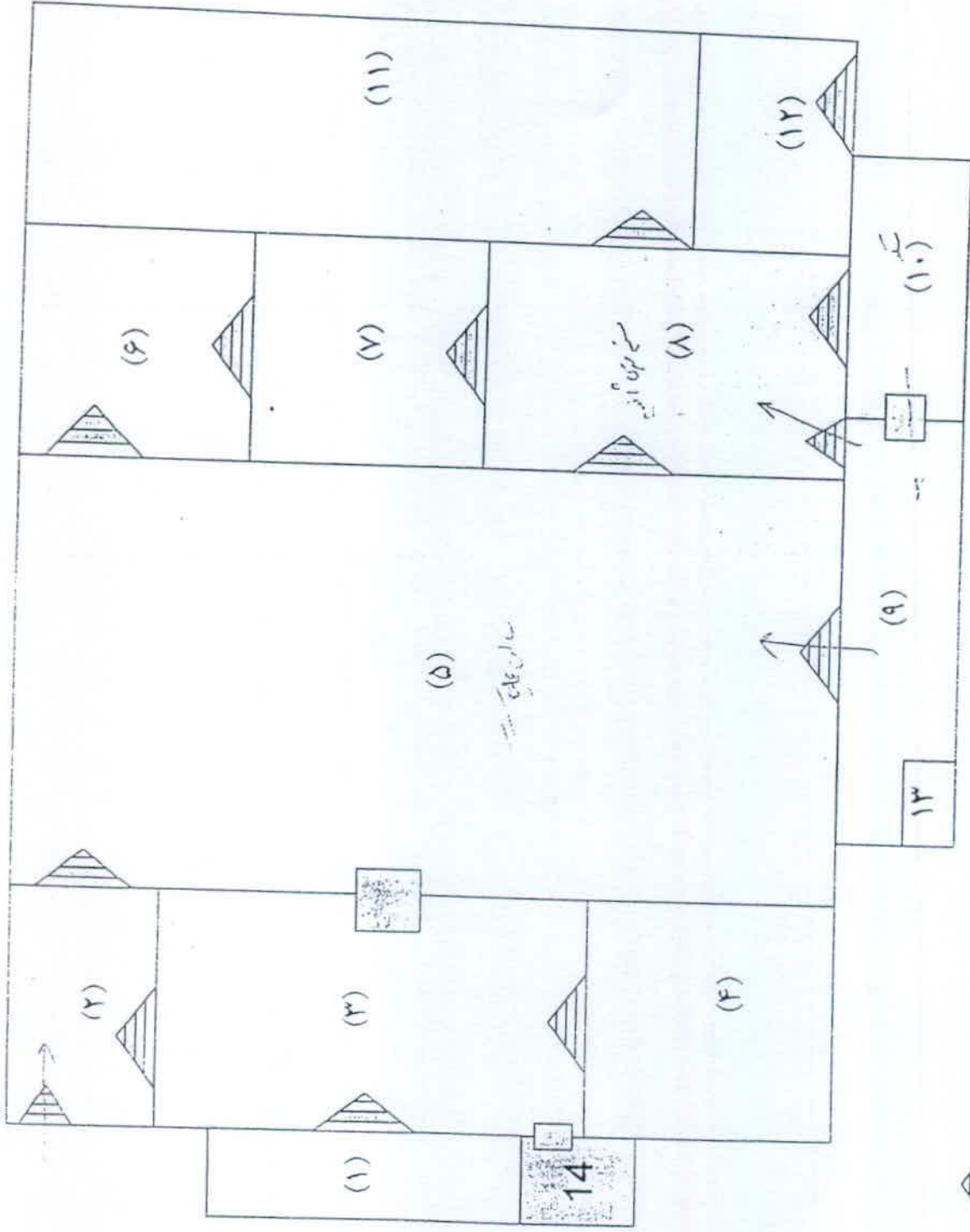
توضیحات:

۱- اتاق فاضلات می تواند به صورت مشترک باشد.

۲- حداقل فضای مورد نیاز برای سازه های ۱ و ۱۱ بر اساس ضوابط و دستورالعمل صدور می باشد.

۳- مساحت لازم برای سازه شماره ۸ باید به صورتی باشد که فضای کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی فراهم گردد.

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



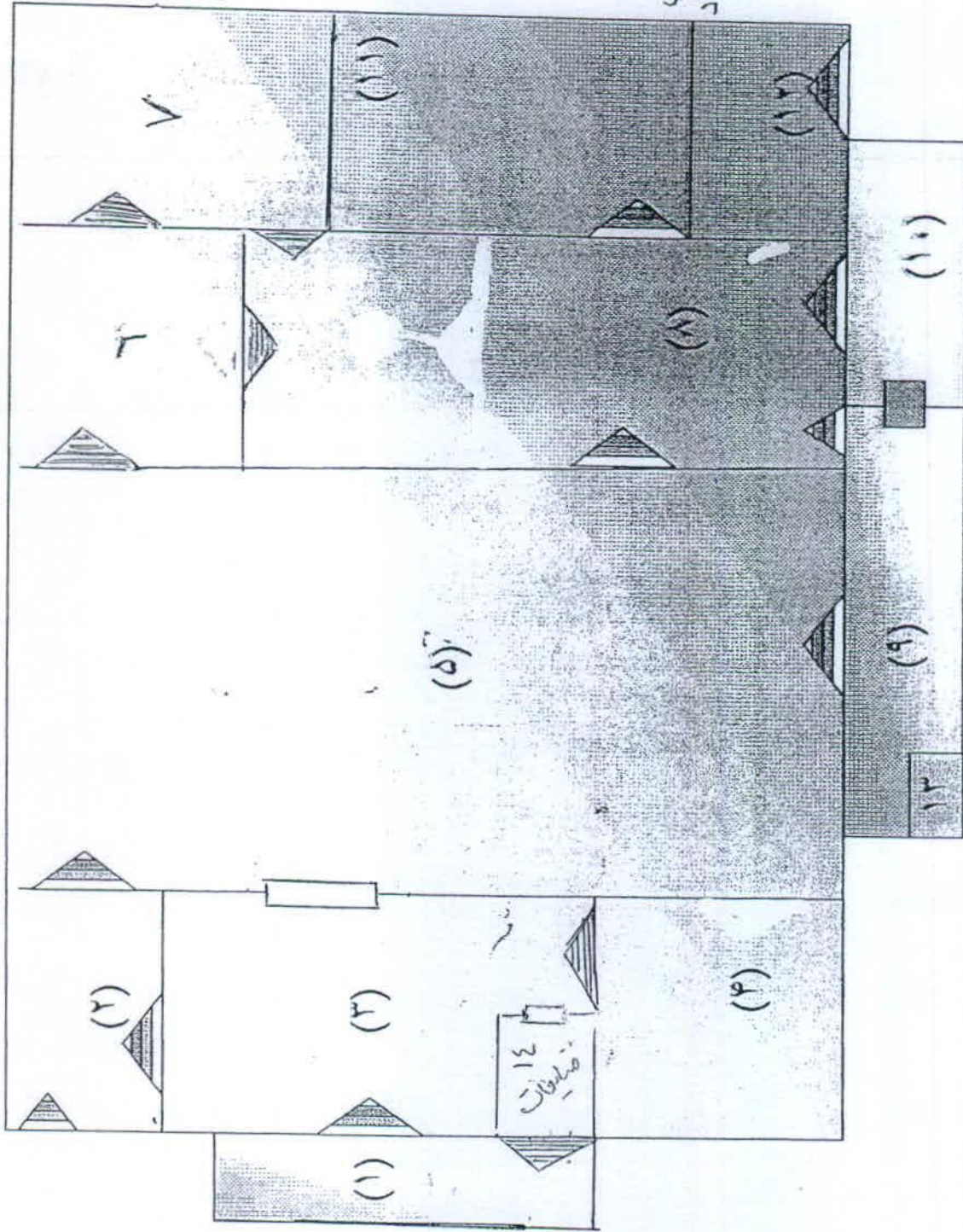
درب ورودی

پنجره

نقشه راهنمای کارگاه فراوری و بسته بندی پای مرغ



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

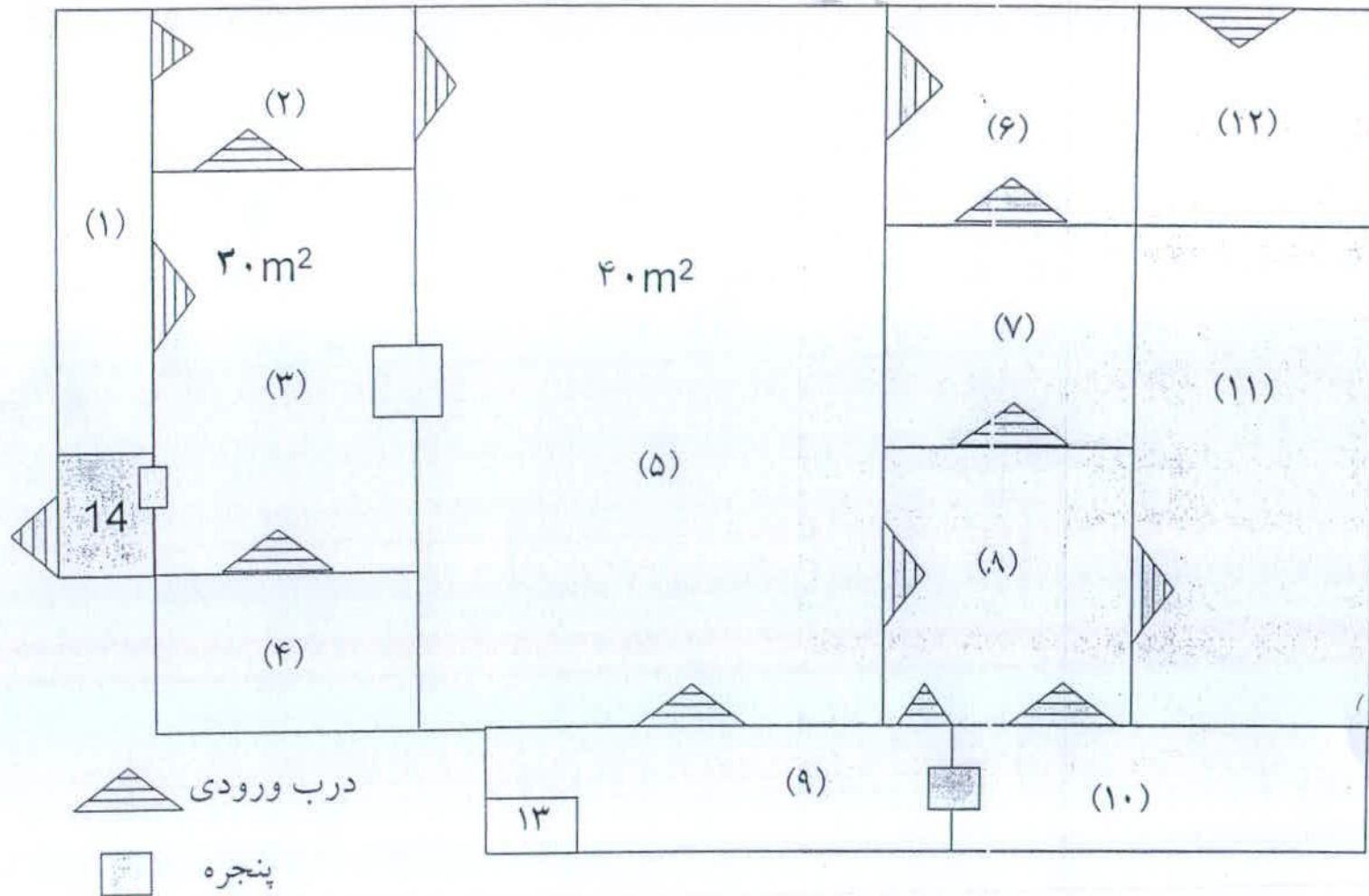


در ب ورودی

پنجره

قطعه بندی و بسته بندی مرغ

نقشه راهنمای کارگاه قطعه بندی و بسته بندی گوسفندی



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