وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

جمهوری اسلامی ایران

بسمه‌تعالی

شماره: ۲۴۲۵۷۴۱
تاریخ: ۱۳۸۵/۴/۳۱
پیوست:

اداره کل دامپزشکی استان .....

با سلام،

پیرو بخشنامه ۴۴/۷۸۹۱۹- ۸۲/۱۱/۱۸ در خصوص دستورالعمل های بسته بندی ، حمل و نقل ، نگهداری و توزیع بهداشتی تخم مرغ، با توجه به اینکه مواد قانونی سازمان دامپزشکی کشور از جمله مواد ۳و۴ وهمچنین ماده ۱۱ آئین نامه بهداشت محیط وظیفه مندی سازمان دامپزشکی کشور را در کنترل و نظارت بهداشتی بر فراورده های خام دامی تأکید می نماید به استناد تبصره ۲ آئین نامه کنترل بهداشتی تردد مصوب هیئت وزیران "ضوابط و دستورالعمل صدور پروانه بهداشتی بسته بندی تخم مرغ مایع و پاستوریزه" ارسال میگردد. از آنجایی که در فراوری تخم مرغ موضوع این دستورالعمل ماهیت خام تخم مرغ همچنان حفظ میگردد لازم است آن مدیریت محترم ترتیبی اتخاذ فرمایند تا به منظور حفظ و تامین بهداشت عمومی و همچنین جلب اعتماد مصرف کنندگان ، ضمن تشویق و همکاری های لازم با متقاضیان سرمایه گذاری در این صنعت ، از طریق همکاری با وزارت بهداشت ، صنایع غذایی وابسته مانند صنایع تولید سس مایونز ، کیک ، بیسکوت و شیرینی پزی ها و .... در استفاده از تخم مرغ مایع و یا پا ستوریزه تشویق و ترغیب گردند.

دکتر سید مهدی طبا طبایی
معاون تشخیص ودرمان

نشانی: تهران، خیابان ولی‌عصر (عج)، دوراهی یوسف‌آباد، ابتدای خیابان سید جمال‌الدین اسدآبادی
صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳ - ۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

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

ج- در صورتکه متقاضی ، شرکت باشد ارائه اساسنامه شرکت و روزنامه رسمی نیز ضرورت دارد.

د-ارائه تعهد نامه رسمی مالک (بر اساس فرم مندرج در نظام دامداری)

ه -ارائه موافقت اصولی از صنایع

و- موافقت مراجع ذیربط در خصوص تامین آب و برق .

تبصره: واحدهای وابسته و مستقر در داخل مرغداریهای تخمگذار ، با ارائه پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر از ارائه مدارک فوق و اسناد مالکیت معاف می باشند.

ز- نقشه جانمایی و تفکیک تاسیسات و تجهیزات

ح- فرم بازدید کارشناسی تکمیل شده توسط اداره کل دامپزشکی استان .

تبصره : در مورد پروانه بهره برداری ، تکمیل و تایید گزارش بازدید بهره برداری و ارائه برچسب مشخصات محصول نیز لازم است.

تذکر : مراکز دارای پروانه بسته بندی تخم مرغ در صورت احداث واحدهای سردخانه ای (پیش سردکن ، تونل انجماد ، وسردخانه نگهداری زیر صفر) و رعایت ارتباطات مناسب مطابق این دستورالعمل ، پس از ارائه نقشه اصلاح شده و برچسب محصول ، در صورت تائید و اخذ مجوز از این سازمان ، مجاز به بسته بندی تخم مرغ مایع نیز میباشند.

موقعیت :

تاسیسات باید در محلی استقرار یابد که:

- حوادث طبیعی مثل سیل آنرا تهدید ننماید و تحت تاثیر بوهای نامطبوع ، دود ، گرد و غبارو آلودگی قرار نگیرند.
- وسایل نقلیه سنگین و کامیونهای سردخانه دار بتوانند براحتی به آن محل رفت و آمد نمایند.

زمین :

مساحت زمین باید باندازه ای باشد که علاوه بر استقرار تاسیسات، فضای کافی جهت محوطه سازی و رفت و آمد وسایل نقلیه را داشته باشد. حداقل زمین مورد نیاز دو برابر مساحت زیر بنا باشد.

ظرفیت:

. حداقل ظرفیت ۵ تن در روز می باشد

تامین آب مصرفی :

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

فواصل :

کلیه ضوابط مندرج در جدول نظام دامداری که برای سردخانه های مواد پروتئینی در نظر گرفته شده است برای واحدهای بسته بندی تخم مرغ مایع نیز لازم الاجرا است.

تبصره : چنانچه واحد بسته بندی وابسته به مرغداری باشد رعایت فاصله با آن مرغداری مطرح نیست (این گونه واحدهای بسته بندی مجاز به دریافت تخم مرغ از سایر مرغداریها نمی باشند.)

- ارتباط این سالن با اتاق ضایعات نیز از طریق دریچه می باشد.

٤- سالن استحصال تخم مرغ مایع و یا پاستوریزه :

- این سالن از طریق دریچه با سالن شستشو و آماده سازی تخم مرغ ، آزمایشگاه و اتاق ضایعات ارتباط داشته و با انبار ظروف و ملزومات بسته بندی، واحد های سردخانه ای و رختکن و سالن انتظار از طریق درب مرتبط و خروج محصول از سالن انتظار می باشد. (مطابق نقشه راهنمای شماره ۱)
- تخم مرغهای شکسته که غشای داخلی پوسته پاره نشده باشد، ترک دار، دفرمه ویا کامل و در هر صورت سالم باشند به این محل منتقل تا نسبت به استحصال تخم مرغ مایع ویا در صورت لزوم انجام عملیات پاستوریزاسیون پس از شستشوی پوسته که در سالن شستشو وآماده سازی انجام گرفته است با رعایت شرایط بهداشتی اقدام گردد.
- در این سالن عملیات بسته بندی اولیه و نشانه گذاری نیز صورت می گیرد.
- مساحت سالن باید متناسب با ظرفیت آن باشد ،حداقل مساحت سالن برای واحد های مستقل ۸۰ و برای واحد های وابسته ٦۰ متر مربع می باشد که این مساحت برای حداکثر۵ تن در روز در نظر گرفته می شود و با افزایش ظرفیت، مساحت سالن باید به تناسب افزایش یابد
- در صورت بکارگیری تکنولوژی نوین حداقل مساحت وحداکثر ظرفیت بر اساس نظریه کمیته فنی سازمان قابل تغییرخواهد بود. در هر حال مساحت این سالن باید به شکلی در نظر گرفته شود که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.
- برای جداسازی سفیده از زرده تخم مرغ استفاده از دستگاه های مکانیزه خودکارتوصیه میگردد.
- تبصره : در هر صورت چنانچه برای جداسازی سفیده از زرده از دستگاه های مکانیزه یا سایر روش های دیگراستفاده شود بایستی نتایج میکروبی هر بهر تولیدی با معیار های میکروبی ابلاغی از سوی سازمان مغایرت نداشته باشد.
-

۵- تاسیسات سردخانه ای:

واحد های سردخانه ای (پیش سردکن ، تونل انجماد ، سردخانه نگهداری زیر صفر) باید به نحوی طراحی شوند که با سالن استحصال تخم مرغ مایع مطابق با نقشه راهنمای شماره ۱ ارتباط مناسب(مستقیم) داشته باشند.

۷-انبار ضایعات :

- این انبار باید دارای ارتباط مستقیم از طریق دریچه با سالن استحصال تخم مرغ مایع و سالن شستشو و آماده سازی باشد و بتوان ضایعات در آن در شرایط خنک نگهداری واز طریق درب خارج نمود.

تبصره . ضایعات شامل کارتن ها و شان های مستعمل، تخم مرغهای فاسد و غیر قابل مصرف و... بوده که در پایان هر شیفت کاری تخلیه می گردد و برای این منظور باید از سطلها یا بشکه های درب دار بزرگ استفاده نمود . در هر صورت انبار کردن ضایعات و مواد غیر خوراکی باید به شکلی باشد که از دسترس حیوانات موذی دور نگه داشته و همچنین از آلوده شدن محیط ، آب آشامیدنی و..... بوسیله آنها جلوگیری گردد.

تاسیسات جانبی :

تاسیسات جانبی شامل دفتر کار مدیریت ، اتاق مسئول فنی – بهداشتی ، سرویس بهداشتی ، رختکن ، انبار لوازم فنی ، انبار مواد بسته بندی و کارتن ودر صورت ضرورت سالن غذاخوری واستراحتگاه متناسب با تعداد پرسنل می باشد که $\frac{۱}{۵}$ تا $\frac{۱}{۷}$ تاسیسات اصلی را شامل میگردد.

۱. رختکن :

- رختکن ها محل تعویض و نگهداری کفش،چکمه، البسه و لباس کار هستند
- .موقیعت رختکن باید به شکلی طراحی گردد که دسترسی کارگران به هر قسمت نیازمند عبور از سالن دیگری نباشد .

تبصره (۱) : برای کارگران زن و مرد باید رختکن های جداگانه ای با اندازه مناسب و متناسب با تعداد کارکنان در نظر گرفته شود .

تبصره (۲): دیوار ها ،کف و درب رختکن ها باید قابل شستشو و ضدعفونی باشد .

نور :

- نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام محل وجود داشته باشد و رنگی نباشد بطوریکه نور مصنوعی مورد استفاده رنگ محیط را تغییر ندهد و حداکثر نور مورد نیاز در مکانهای مختلف به شرح زیر است :
  1. در محلهائیکه بازرسی صورت می گیرد ۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
  2. د ر محلهائیکه کار صورت میگیرد ۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
  3. در سایر محلها ۱۱۰ لوکس (۱۰فوت کندل)
- لامپهائیکه در سالن استحصال تخم مرغ مایع وشستشو و آماده سازی تعبیه شده اند باید دارای پوشش بوده و این پوششها قابل شستشو باشند

کف :

- کف سالن عملیات و انبارها باید 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 بوده که بتواند آب را به سرعت به زه کشی ها انتقال دهد بنحوی که از تجمع مواد آلوده کننده جلوگیری بعمل آورد.

دیوار :

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

سقف :

- سقف به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف و رشد قارچها و پوسته شدن جلوگیری شود و براحتی قابل تمیز شدن باشد.
- حداقل ارتفاع مناسب ۳ متر میباشد .