



وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور



شماره: ۹۲/۱۰/۲۸۷۰۸

تاریخ: ۱۳۹۲/۴/۲۵

پوست:

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: « ضوابط و مقررات بهداشتی آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل آلاینش غیر خوراکی دام »

سلام علیکم،

با صلوات بر محمد و آل محمد(ص) و با احترام

با عنایت به قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ و آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ و ضرورت صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری و اعمال کنترل و نظارت بهداشتی براماکن دامی و صنایع وابسته به دام به پیوست دستورالعمل اجرایی «ضوابط و مقررات بهداشتی آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل آلاینش غیر خوراکی دام» که در شانزدهمین جلسه مورخ ۱۳۹۲/۰۲/۰۹ کمیسیون تحول اداری سازمان با کد « دستورالعمل ۹۲/۱۴ دامپزشکی» به تصویب رسیده است، جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرای مفاد این دستورالعمل ارسال می شود. ضمناً متن کامل این دستورالعمل (مشمول بر ۹ صفحه) به همراه نقشه های الگویی مربوط، در پایگاه اطلاع رسانی سازمان دامپزشکی کشور به آدرس « WWW.IVO.ir » قابل دسترسی است.

سید محسن دستور



رونوشت:

- مسئول محترم حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور جهت استحضار
- مدیر کل محترم دفتر قرنطینه و امور بین الملل جهت استحضار

تلفنی: تهران خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان میدان امام علی (ع) - تهران

مستوفی پستی: ۱۹۵۵۱۶۳۹۹ - تلفن: ۰۲۱-۸۸۱۵۲۴۴۰۰ - دورنویس: ۸۸۱۵۷۲۵۴-۸۸۱۶۳۳۱۲

WWW.IVO.IR



وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

Iran veterinary organization



مقررات ملی دامپزشکی

۹۲/۱۴

اردیبهشت ماه

۱۳۹۲

دستورالعمل :

دستورالعمل اجرایی

ضوابط و مقررات بهداشتی

آماده سازی ، بسته بندی و حمل و نقل آرایش غیر خوراکی دام

Directive of :

"Operational guidelines and technical, health standards
for preparation and packaging of animal feed
contamination and health transport regulations "

IVO

92/14

April-2013

آدرس: تهران، خیابان ولی عصر، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی، ساختمان

سازمان دامپزشکی کشور

دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲

تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶

WWW.IVO.ir

پایگاه اینترنتی:

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۲	پیش گفتار
۲	هدف
۲	دامنه کاربرد
۲	مسئولیت اجراء
۲	قوانین و مقررات
۳	تعاریف
۳	ضوابط فنی بهداشتی مرکز
۶	واحد فرآوری و بسته بندی
۸	ضوابط و مقررات صدور پروانه
۱۰	نقشه های الگویی

پیش گفتار:

دستورالعمل اجرایی «ضوابط و مقررات بهداشتی آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل آلاینش غیر خوراکی دام» بنا به پیشنهاد دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی و به استناد قانون سازمان مصوب ۱۳۵۰ و همچنین آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب سال ۱۳۸۷ تدوین و در شانزدهمین جلسه کمیسیون تحول اداری سازمان در تاریخ ۱۳۹۲/۰۲/۰۱ با کد « دستورالعمل ۹۲/۱۴ دامپزشکی» به تصویب رسید و از اول مرداد ماه سال ۱۳۹۲ لازم الاجرا است.

فصل ۱ - کلیات

ماده ۱- هدف: تعیین حداقل شرایط و ضوابط فنی بهداشتی و جانمایی تاسیسات مورد نیاز مراکز آماده سازی و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی دام و همچنین اعمال ضوابط بهداشتی- قرنطینه ای در فرآوری، استحصال و حمل و نقل آلاینش غیر خوراکی دام می باشد.

ماده ۲- دامنه کاربرد: این دستورالعمل در خصوص صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری و گواهی بهداشتی حمل آلاینش غیر خوراکی دام سبک (گوسفند و بز) و سنگین (گاو، گاو میش و شتر) که در کشتارگاه های مجاز کشور به منظور صادرات برای مصارف غیر خوراکی استحصال می شوند، کاربرد دارد.

ماده ۳- مسئولیت اجراء: تمام اشخاص حقیقی و حقوقی که مبادرت به آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل آلاینش غیر خوراکی دام می نمایند، ملزم به رعایت مفاد این دستورالعمل می باشند و اداره کل مسئول نظارت بر حسن اجرای آن است.

ماده ۴: قوانین و مقررات:

- ۱- قانون سازمان دامپزشکی کشور مصوب سال ۱۳۵۰
- ۲- آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب ۱۳۸۷/۹/۱۳ هیئت وزیران
- ۳- قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب ۱۳۸۷
- ۴- آئین نامه اجرایی قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید مصوب ۱۳۸۸/۱۲/۲۷ هیئت وزیران

ماده ۵: تعاریف، واژه ها و اصطلاحات: علاوه بر واژه ها و تعاریف به کار رفته در آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب ۱۳۸۷/۹/۱۳ هیئت وزیران، واژه ها و اصطلاحات به کار رفته در این دستورالعمل دارای مفاهیم زیر می باشند:

- ۱- سازمان: سازمان دامپزشکی کشور
- ۲- اداره کل: اداره کل دامپزشکی استان
- ۳- شبکه دامپزشکی: شبکه دامپزشکی شهرستان

- ۴- آلاینش غیر خوراکی: آلاینش غیر خوراکی حرام دام از جمله نرینه، دنبان، خرخره دام است.
- ۵- بسته بندی: قرار دادن فرآورده در گنجایه های مناسب و مجاز برای حفظ کیفیت و سلامت آلاینش غیر خوراکی به صورت تازه، منجمد و یا خشک شده.
- ۶- نشانه گذاری: درج مشخصات بر روی پوشش پلاستیکی و کارتن های بسته بندی حاوی آلاینش غیر خوراکی به صورت خوانا و غیر قابل پاک شدن.
- ۷- خنک کردن: پائین آوردن دمای آلاینش غیر خوراکی، به گونه ای که دمای عمق حجیم ترین بخش آن، حداکثر به ۳ درجه سانتی گراد برسد.
- ۸- منجمد کردن: پائین آوردن سریع دمای آلاینش غیر خوراکی، به گونه ای که برودت عمق حجیم ترین بخش آن، حداقل به منهای ۱۸ درجه سانتی گراد برسد.
- ۹- کشتارگاه مجاز: کشتارگاه های دام که با اخذ مجوز از اداره کل فعالیت می نمایند.
- ۱۰- خشک کردن: کاهش مقدار رطوبت موجود در اندام به شیوه صحیح و علمی به طوری که بتوان محصول را در طی مدت مورد نظر بدون خطر در دما و رطوبت مناسب نگهداری نمود.
- ۱۱- انجماد زدایی: گونه ای گرما دهی به آلاینش که تا آنجا که بشود بدون کاهش کیفیت، آلاینش را از حالت انجماد خارج ساخت.
- ۱۲- مراکز بسته بندی آلاینش غیر خوراکی دام: مراکزی که دارای پروانه معتبر برای آماده سازی، بسته بندی، نشانه گذاری آلاینش غیر خوراکی به منظور صادرات از اداره کل می باشند.
- ۱۳- مسئول فنی بهداشتی: شخص واجد شرایطی که با اخذ پروانه مربوط از اداره کل وظیفه کنترل بهداشتی را در مراکز موضوع این دستورالعمل مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان یا اداره کل بر عهده دارد.

ماده ۵: آماده سازی و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی دام باید با رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی مربوط در یکی از اماکن زیر انجام پذیرد:

۱- واحد فرآوری و بسته بندی وابسته به کشتارگاه های صنعتی دام

تبصره: این واحدها صرفاً مجاز به آماده سازی و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی دام استحصالی در همان کشتارگاه می باشند و انتقال آلاینش غیر خوراکی دام از سایر کشتارگاه هابه این مراکز اکیدا ممنوع می باشد.

۲- مراکز آماده سازی و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی دام مستقل

فصل ۲: ضوابط فنی بهداشتی مراکز بسته بندی آلاینش غیر خوراکی

ماده ۵ - محل و موقعیت مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱- حریم بهداشتی براساس ماده (۸) این دستورالعمل رعایت شود.
- ۲- به راه های ارتباطی جهت حمل و نقل، دسترسی داشته باشد.
- ۳- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۶: حداقل ظرفیت برای مراکز موضوع این دستورالعمل براساس مجموع مساحت بخش غیر تمیز شامل سالن آماده سازی (شستشو و پاک کردن) و بخش تمیز شامل سالن (کنترل کیفی و بسته بندی اولیه/ خشک کردن) و سالن بسته بندی ثانویه بر اساس جدول شماره (۱) می باشد.

تبصره (۱): به ازای هر یک تن افزایش ظرفیت مرکز، ۱۰ متر مربع به مساحت سالن آماده سازی و ۱۵ متر مربع به مساحت سالن کنترل کیفی و بسته بندی اولیه/ خشک کردن (۱۰ متر مربع) و سالن بسته بندی ثانویه (۵ متر مربع) اضافه می شود.

تبصره (۲): مساحت واحدهای سردخانه ای (سردخانه نگهداری، تونل انجماد، پیش سردکن اولیه و ثانویه) و انبار نگهداری محصول باید برابر جدول شماره (۱) و در صورت افزایش ظرفیت کارگاه به ازای هریک تن، یک متر مکعب به فضای هر یک از آن ها اضافه می شود.

ماده ۷ - مساحت زمین مورد نیاز برای مراکز اختصاصی، حداقل دو برابر مساحت زیر بنای آن و در خصوص واحدهای وابسته برابر دستورالعمل مربوط، محاسبه و تعیین می شود.

ماده ۸ - رعایت حریم بهداشتی به شرح زیر الزامی است:

۱- حریم بهداشتی تعیین شده در مورد سردخانه مواد پروتئینی با اماکن دامی و صنایع وابسته به دام (بخشنامه شماره ۰۲۰/۱۴۵۱ مورخ ۱۳۸۷/۱/۲۲)

۲- حریم بهداشتی با سکونت گاه ها (بخشنامه شماره ۰۲۰/۳۳۸۸۴ مورخ ۱۳۹۱/۱۱/۰۲)

۳- حریم بهداشتی با واحدهای صنعتی و مراکز خدماتی (دستورالعمل اجرایی ضوابط و معیارهای استقرار اماکن دامی و صنایع وابسته به دام به شماره ۴۶۳۸/د مورخ ۱۳۸۸/۶/۲۲)

۴- فاصله با جاده (اتوبان، بزرگراه، اصلی و فرعی)، راه آهن و فرودگاه ها (بین المللی و منطقه ای) و نیز خطوط انتقال و توزیع نیروی برق و دکل های فشار قوی (بخشنامه شماره ۰۲۰/۲۸۳۲۸ مورخ ۱۳۹۱/۰۹/۱۱)

ماده ۹ - استحصال، تهیه، عمل آوری، جمع آوری، نگهداری، بسته بندی، توزیع و عرضه آلاینده غیر خوراکی دام، مستلزم اجرای ضوابط شرعی موضوع قانون نظارت شرعی بر ذبح و صید و آئین نامه اجرایی مربوط (مصوب ۱۳۸۸/۱۲/۲۷ هیئت وزیران) و دستورالعمل های مربوط خواهد بود.

ماده ۱۰: طرح و نقشه ساختمان ها و تاسیسات و محل استقرار تجهیزات مرکز باید توسط متقاضی و با توجه به روش فرآوری به نحوی تهیه و ارائه شود که دارای مشخصات زیر باشد:

۱- ساختمان و تاسیسات باید به شکلی طراحی شوند که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته و همچنین قسمت های تمیز و غیر تمیز کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.

۲- به منظور تسهیل در امر تخلیه و بارگیری فرآورده باید محل های مناسبی برای سکوی تخلیه و بارگیری در ابتدای درب ورود و خروج تاسیسات فرآوری در نظر گرفته شود.

- ۳- کلیه سالن های عملیات باید اختصاصی باشد ولی پس از بسته بندی کارتنی و نشانه گذاری می توان از سالن شیرینگ پک و سردخانه نگهداری زیر صفر سایر فرآورده های بسته بندی شده دامی (به استثناء سردخانه نگهداری آبزیان) به صورت مشترک استفاده نمود.
- ۴- فرآوری توامان آلاینش غیر خوراکی منجمد و تازه به صورت همزمان در یک سالن فرآوری بلامانع است.
- ۵- حداقل مساحت سالن ها و تاسیسات بخش تمیز و غیر تمیز مراکز فرآوری و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی برابر جدول شماره (۱) می باشد .

جدول شماره (۱) : حداقل مساحت سالن ها و تاسیسات مراکز فرآوری و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی

ظرفیت (روزانه / یک نوبت کاری)	بخش تمیز (متر مربع)					بخش غیر تمیز (متر مربع)		نوع واحد
	سرخانه / انبار نگهداری محصول	تونل انجماد *	پیش سرد کن تانویه *	سالن بسته بندی تانویه	سالن کنترل کیفی و بسته بندی اولیه / خشک کردن	پیش سرد کن اولیه	سالن آماده سازی	
یک تن در روز	**	**	**	۱۲		-	۱۲	واحد فرآوری و بسته بندی وابسته به کشنگارگاه صنعتی دام
سه تن در روز	گنجایش حداقل ۳ روز تولید	۱۲*	۱۲*	۲۰	۳۰	۱۲	۳۰	مرکز اختصاصی

* (حداقل ارتفاع ۳ متر در نظر گرفته می شود .

** (امکانات و تجهیزات لازم برای خنک سازی ، انجماد (حداقل منهای ۳۵ درجه سانتی گراد) و نگهداری فرآورده منجمد باید اختصاصی و متناسب با ظرفیت تولید فراهم شود .

۶- مساحت سایر تاسیسات مورد نیاز باید به صورتی تعیین شود که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.

۷- متقاضیان آماده سازی و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی به صورت خشک شده، نیازی به ساخت واحدهای سردخانه ای شامل پیش سرد تانویه ، تونل انجماد و سردخانه نگهداری محصول (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) در مرکز خود ندارند. در این صورت علاوه بر تاسیسات مورد نیاز برابر این دستورالعمل احداث انبار نگهداری محصول که قابلیت نگهداری حداقل روز تولید محصول را دارا باشد الزامی است.

۸- چنانچه آلاینش غیر خوراکی به صورت منجمد دریافت و نگهداری شوند ، احداث سردخانه زیر صفر اولیه با ظرفیت مورد نیاز برای مراکز اختصاصی به صورتی که با سالن آماده سازی ارتباط مستقیم داشته باشد الزامی است.

۹- متقاضیان آماده سازی و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی به صورت منجمد ، نیازی به احداث انبار نگهداری محصول ندارند ، ولی ساخت واحدهای سردخانه ای شامل پیش سرد تانویه ، تونل انجماد و سردخانه نگهداری محصول (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) علاوه بر سایر تاسیسات مورد نیاز برابر این دستورالعمل ، الزامی است .

۱۰- چنانچه این آلاینده به هر دو صورت تازه و منجمد دریافت و نگهداری شوند و آماده سازی و بسته بندی آلاینده هم بصورت منجمد و هم خشک شده انجام شود، احداث کلیه تاسیسات برابر این دستورالعمل الزامی است.

۱۱- جانمایی تاسیسات مراکز آماده سازی و بسته بندی آلاینده غیر خوراکی دام به صورت خشک شده برابر نقشه های الگویی پیوست می باشد.

۱۲- جانمایی واحدهای سردخانه ای شامل: پیش سرد ثانویه، تونل انجماد و سردخانه نگهداری محصول (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) برای متقاضیان آماده سازی و بسته بندی آلاینده غیر خوراکی به صورت منجمد برابر نقشه های الگویی پیوست می باشد.

۱۳- احداث تاسیسات جانبی موردنیاز و رعایت شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات، مطابق با دستورالعمل شماره ۴۴/۲۱۳۸۱ مورخ ۸۶/۴/۲۴ و نقشه های الگویی پیوست، الزامی است.

ماده ۱۱ - آب مصرفی جهت شستشو، ضد عفونی، نظافت و آشامیدن کارکنان باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱- شرایط آب آشامیدنی را دارا باشد.
- ۲- با فشار مناسب در تمام محل های مورد نیاز در دسترس باشد.
- ۳- در مناطقی که احتمال قطع یا کاهش فشار آب وجود دارد امکانات کافی برای ذخیره (منبع ذخیره آب) برای استفاده از آب در مواقع ضروری فراهم باشد.
- ۴- در تمام ساعات کار، آب گرم بهداشتی با فشار و میزان کافی باید در دسترس باشد.

فصل ۳: ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، بسته بندی و حمل و نقل

ماده ۱۲ - جمع آوری و خروج آلاینده غیر خوراکی دام از کشتارگاه های مجاز به مراکز آماده سازی و بسته بندی مستقل (صرفاً جهت آماده سازی و بسته بندی به منظور صادرات)، باید پس از جداسازی آن از لاشه (متعاقب بازرسی بهداشتی لاشه در کشتارگاه و مهمور نمودن لاشه ها) و جدا نمودن بافت های اضافی و شستشو با آب آشامیدنی خنک به نحوی که به طور کامل از کلیه آلودگی های ظاهری (خونابه و آلودگی سطحی) پاکیزه سازی شوند، انجام شود.

تبصره ۱: کیسه های نایلونی (با گنجایش هر کیسه ۱۰ یا ۵ یا ۲ کیلو گرم) باید از جنس مجاز، کاملاً نو، سالم و پاکیزه و دارای استحکام لازم بوده و پس از قرار گرفتن آلاینده در آن، کاملاً درب بندی شود به گونه ای که جز با پاره کردن کیسه نایلونی امکان خارج نمودن آلاینده میسر نباشد.

تبصره ۲: صدور گواهی حمل برای آلاینده غیر خوراکی به صورت منجمد، پس از آماده سازی اولیه فقط از کشتارگاه هایی مجاز می باشد که امکانات و تجهیزات لازم برای انجماد این آلاینده را دارا باشند.

تبصره ۳: در صورت فراهم نبودن شرایط لازم برای خروج و صدور گواهی حمل آلاینده غیر خوراکی از کشتارگاه، آلاینده مذکور باید ضمن تنظیم صورتجلسه زیر نظر مسئول فنی بهداشتی و ناظر شرعی و مدیر کشتارگاه به نحو مناسب معدوم و از چرخه مصرف خارج شده و مراتب در آمار روزانه کشتارگاه ثبت شود.

تبصره ۴: خروج آلاینده غیر خوراکی از کشتارگاه و یا مراکز آماده سازی و بسته بندی مستقل به منظور صادرات باید با گواهی مربوط و زیر نظر مسئول فنی بهداشتی و ناظر شرعی انجام شود.

ماده ۱۳ - تحویل گیری آلاینده غیر خوراکی بدون ارائه گواهی بهداشتی حمل دامپزشکی ممنوع است.

ماده ۱۴ - ضوابط آماده سازی و بسته بندی آلاینده غیر خوراکی در مراکز مجاز به شرح زیر می باشد.
۱- آلاینده مربوطه پس از دریافت در پیش سرد کن اولیه (صفر تا ۴ درجه سانتی گراد) و یا سردخانه نگهداری اولیه زیرصفر (منهای ۱۸ درجه سانتی گراد) حسب مورد (تازه و یا منجمد بودن آلاینده دریافتی) با رعایت عمر ماندگاری تا هنگام آماده سازی و شستشو نگهداری می شود.

۲- آلاینده منجمد پس از انجماد زدایی در سالن آماده سازی به همراه آلاینده تازه، پس از بازرسی ظاهری و تفکیک آلاینده نا سالم و در صورت وجود ضوابط اضافی حذف آن ها، شستشو شده و از طریق دریچه ارتباطی به سالن خشک کردن (برای واحدهایی که از روش خشک کردن استفاده می نمایند) و یا به سالن بسته بندی اولیه (برای واحدهایی که از روش انجماد استفاده می نمایند) منتقل می شوند.

ماده ۱۵ - ضوابط آماده سازی و بسته بندی آلاینده غیر خوراکی دام به روش خشک کردن به شرح زیر می باشد.
۱- خشک کردن:

۱-۱- آلاینده غیر خوراکی پس از شستشو و ضد عفونی (با ضد عفونی کننده های مؤثر) به سالن یا محفظه های مخصوص خشک کردن، منتقل و سپس توسط چنگک های مخصوص بدون تماس با کف آویزان می شوند.
۱-۲- فاصله آلاینده غیر خوراکی آویزان شده از یکدیگر ۱۵-۱۰ سانتی متر می باشد تا گردش هوای گرم در بین آن ها به خوبی امکان پذیر باشد.

۱-۳- برای جلوگیری از کپک زدن آلاینده غیر خوراکی و خشک شدن سریع آن ها، فضای سالن باید توسط جریان هوای گرم پرفشار (در حدود ۵۰ درجه سانتی گراد) گرم می شود تا آب و رطوبت موجود در آلاینده به میزان ۵۰ تا ۶۰ درصد کاسته شود و بافت آلاینده به شدت سخت شوند.

۱-۴- جهت ایجاد جریان هوای گرم پرفشار از دمنده های گرمایشی پر قدرت قابل جابجایی (جهت تنظیم جهت جریان هوا) استفاده می شود و جریان هوای گرم تولیدی بعد از عبور از بین آلاینده ها به طرف بالا هدایت شده و سپس توسط مکنده های هوا خارج می شوند.

۲- بسته بندی و نشانه گذاری:

در نهایت آلاینده خشک شده باید در گونی های کتانی و یا گونی های پلاستیکی که هوا را به راحتی به داخل انتقال می دهند با ظرفیت حداکثر ۳۰ کیلوگرم چیده و سپس درب بندی و برچسب گذاری شوند.

۳- انبارمانی:

تا هنگام بارگیری آلاینده بسته بندی شده در انبار با دمای معمولی (۵ تا ۳۵) درجه سانتی گراد و با رطوبت معمولی هوا نگهداری می شوند.

ماده ۱۶ - ضوابط آماده سازی و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی به روش انجماد به شرح زیر می باشد .

۱- خنک سازی :

۱-۱- برای انجماد ، ابتدا کیسه های نایلونی محتوی آلاینش غیر خوراکی ، آماده و بسته بندی شده که در داخل کارتن های مناسب به میزان حداکثر ۱۸ کیلو گرم قرار گرفته است را بر روی راکر در یک ردیف چیده و سپس به پیش سرد کن ثانویه منتقل نمود.

۱-۲- پس از اینکه دمای عمق محصول به صفر تا چهار درجه سانتی گراد کاهش یافت ، محصول جهت انجماد توسط راکر به تونل انجماد منتقل می شود.

۲- انجماد :

۱-۲- دمای تونل انجماد باید منهای ۳۰ درجه سانتی گراد یا کمتر باشد.

۲-۲- ظرفیت تونل انجماد با توجه به توان تونل ، باید به اندازه ای باشد که عبور از محدوده حداکثر تبلور (که برای بیشتر مواد غذایی ۱- تا ۵ - درجه سانتی گراد می باشد) با سرعت صورت گرفته و هنگام

بیرون آوردن آلاینش دمای عمقی آن حداقل به منهای ۱۸ درجه سانتی گراد برسد.

۳- بسته بندی ثانویه و نشانه گذاری:

در نهایت آلاینش بسته بندی و منجمد شده در کارتن ، باید درب بندی و برچسب گذاری شوند.

۴- انبارمانی :

کارتن های محتوی آلاینش منجمد را باید در سردخانه با برودت حداقل منهای ۱۸ درجه سانتی گراد نگهداری نمود.

ماده ۱۷ - آلاینش تازه و سرد بسته بندی شده باید طی مدت ۸-۶ ساعت ، منجمد شوند.

ماده ۱۸ - در مورد محموله های خارج از شهرستان صدور گواهی حمل توسط دامپزشکی مبدا و دورنگار رونوشت آن به دامپزشکی مقصد الزامی است .

ماده ۱۹ - صادرات آلاینش مذکور فقط با رعایت ضوابط و دستورالعمل های دفتر قرنطینه و امور بین الملل سازمان امکان پذیر خواهد بود.

فصل ۴ : ضوابط و مقررات صدور پروانه بهداشتی

ماده ۲۰ - برای صدور پروانه بهداشتی تاسیس مدارک زیر باید توسط متقاضی ارائه شود :

۱- تقاضای دریافت پروانه بهداشتی تاسیس و ارائه مدارک مورد نیاز مطابق بخشنامه شماره ۲۴۴۶۷ مورخ ۸۴/۵/۱۸ و ۴۴/۲۱۳۸۱ مورخ ۸۶/۴/۲۴ .

تبصره ۱: چنانچه بعد از صدور پروانه ، عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات برسد پروانه مرکز لغو و خسارت های وارده ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.

تبصره ۲: در زمان صدور پروانه بهداشتی تاسیس ، بایستی مراتب موافقت حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان و یا مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل اخذ شود. حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان و یا مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل موظف است ظرف مدت حداکثر ۱۰ روز مراتب موافقت و یا عدم موافقت را همراه با دلایل مربوط اعلام نماید. عدم پاسخ در مهلت مقرر به معنای موافقت خواهد بود.

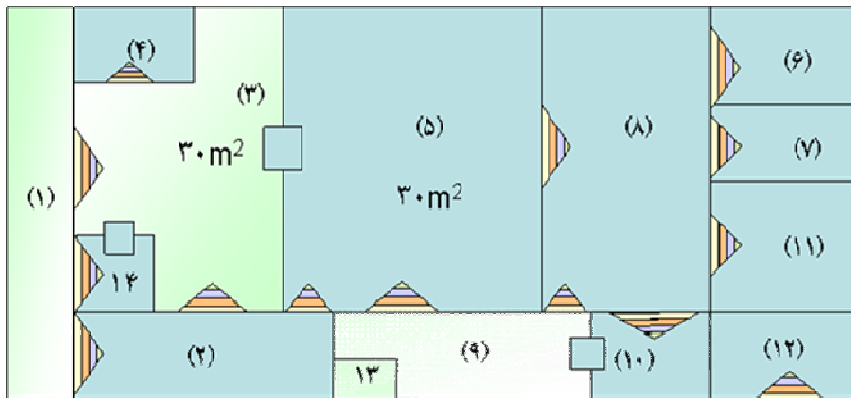
ماده ۲۱ - برای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری ، مدارک زیر باید توسط متقاضی ارائه شود :

- ۱- تقاضای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری.
- ۲- اصل پروانه بهداشتی تاسیس .
- ۳- اصل مدارک مالکیت مطابق بند (۱) ماده (۲۰) .
- ۴- نتایج آزمایشگاهی آب مصرفی .
- ۵- کارت بهداشتی معتبر کلیه کارگران شاغل.
- ۶- نسخه ایی از قرارداد / پروانه اشتغال مسئول فنی بهداشتی.
- ۷- نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات موجود تأیید شده توسط اداره کل
- ۸- تکمیل فرم بازدید از مرکز برای صدور و یا تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری توسط اداره کل

ماده ۲۲ - رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی مندرج در این دستورالعمل در خصوص واحد های موجود برای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری نیز لازم الاجرا است .

نقشه انگوبی شماره ۳

نقشه راهنمای مراکز فراوری و بسته بندی آلاینش غیر خوراکی دام (ترینه، دنبلان، خرخره)



- ۱) تحویلگیری
- ۲) رختکن
- 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 (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

فراوری آلاینش به روس انجماد

