

شماره: ۲۳۷۵

تاریخ: ۱۳۸۰ / ۱۱ / ۲۱

پیوست: .....



بسمه تعالی



سازمان دامپزشکی کشور

اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشا میدنی، آرایشی، بهداشتی

باسلام

احتراما " بازگشت به نامه شماره ۲۱۳۶۱/۲/۱۸ - ۷۹/۱۵/۱۸ به استحضار می‌رساند. عملیاتی از فرآورده‌های خام‌دا می‌محسوب می‌گردد و این موضوع مرا حتماً " در قوانین مصوب سازمان دامپزشکی کشور به آن اشاره گردیده و بسمه استناد ماده ۱۴ این قانون کلیه مسئولان کارگاهها و کارخانه‌ها و مراکز تهیه و آماده‌کردن فرآورده‌های خام‌دا می‌موظف به اجرای دستورالعملهای بهداشتی و قرنطینه‌ای سازمان می‌باشند. همچنین نظریه ماده ۱۱ آئین نامه بهداشت محیط مصوب ۱۳۷۱ هیئت محترم وزیران همانطوریکه از مفاد آن مستفاد می‌گردد علاوه بر خام‌بودن عمل وظیفه کنترل بهداشتی دام و فرآورده‌های خام‌دا می‌در کلیه مراحل تولید، نگهداری، توزیع و عرضه به عهده سازمان دامپزشکی محول گردیده که به استناد تعریف مندرج در بند ۱ تا ۳ ماده یک آئین نامه مذکور که منظور از کنترل بهداشتی را با دیدن و بررسی وضعیت بهداشتی مراکز مشمول این آئین نامه به منظور اعمال ضوابط بهداشت محیط می‌دانند واضح است که حیطه وظایف سازمان دامپزشکی علاوه بر نظارت بهداشتی بر دام و فرآورده‌های خام‌دا می‌کنترل بهداشتی مراکز تولید توزیع و عرضه از نظر وضعیت بهداشتی و اعمال ضوابط بهداشت محیط می‌باشد با توجه به زمینه‌های وسیع فعالیت آن اداره کل در راستای کنترل بهداشتی مراکز غذایی، دارویی، بهداشتی، آرایشی، آشا میدنی که حجم گسترده‌ای از توان آن اداره کل صرف نظر بر مراکز فوق‌الذکر می‌گردد و با توجه به تجهیز سازمان دامپزشکی به اکیپهای مورد نیاز جهت کنترل بهداشتی مراکز یاد شده. خواهشمند است دستور مقتضی به همکاران محترم ادارات تابعه به منظور پرهیز از تخلف و نظایف و انجام امور موازی عا در فرمائید.

دکتر پرویز محمدی گلرنگ

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره: .....

تاریخ: ۱۳۹۹ / ۸ / ۱۴

پیوست: .....

ضوابط و مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس کارگاه بسته‌بندی عسل

مقدمه : بمنظور عرضه بهداشتی عسل ایجاد واحدهای بسته‌بندی برای جمع‌آوری فرآوری و بسته‌بندی عسل تولیدی زنبورستانها در شرایط بهداشتی و مناسب جهت عرضه به بازارهای داخلی و خارجی ضروریست .

مدارک موردنیاز برای دریافت پروانه تاسیس

الف- تکمیل و ارائه فرم درخواست

- درخواست ، کلیه متقاضیان دریافت پروانه بهداشتی تاسیس باید تقاضای خود مبنی بر دریافت پروانه بهداشتی را به اداره کل دامپزشکی استان مربوطه ارائه و به نیت برسانند . اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی ، تعاونی ، خصوصی و همچنین دستگاههای غیرخصوصی که قصد تاسیس واحدهای بسته‌بندی را دارند باید مدارک ذیل را ارائه نمایند .

مدارک مربوط به زمین تاسیسات :

۱- در مورد اراضی دارای سند مالکیت اصل اسناد مالکیت به همراه یک نسخه فتوکپی از آنها .

۲- در مورد اراضی استیجاری ، اجاره‌نامه رسمی حداقل ۳ ساله که بدین منظور تنظیم گردیده است .

تیمبره : در مورد زمینهای اوقافی : مدت و موضوع اجاره براساس نظریه اداره اوقاف محل

آدرس : خیابان ولیعصر ، دوراهی یوسف‌آباد ، اول سید جمال الدین اسدآبادی ، تلفن : ۳ - ۸۹۵۳۴۰۰ ، فاکس : ۶۲۵۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

صندوق پستی : ۱۴۱۵۵ / ۶۳۴۹

شماره: .....

تاریخ: .....

پوست: .....



بسمه تعالی



سازمان دامپزشکی کشور

تعیین میگردد.

۳- در مورد اراضی فاقد سند مالکیت، مستند تصرف و احراز مالکیت به تائید ارگانهای رسمی و ذیربط رسیده باشد و امضاء و ارائه تعهد رسمی و ثبتی مبنی بر اینکه پس از صدور پروانه در صورت اثبات عدم صحت مالکیت پروانه صادره فوراً لغو خواهد شد، و متقاضی حق اعتراض نداشته باشد و خسارتهای وارده را جبران نماید.

۴- در مورد اراضی مشاع: گواهی لازم بنام متقاضی مبنی بر تعیین مساحت زمین از مرجعی که توسط ارگانهای ذیربط معرفی میشود، همچنین نقشه زمین مورد نظر جهت ایجاد تاسیسات که به تائید و امضاء کلیه مالکین زمین و در صورت عدم دسترسی به کلیه مالکین به تائید عده ای از مالکین آن رسیده باشد.

۵- در مورد زمینهای اصلاحات ارضی مفروزالرعیه گواهی لازم مبنی بر مالکیت یا تصرف زمین و بلامعارض بودن آن و همچنین تائید حدود مشخصات و مساحت زمین از ارگان ذیربط و نیز نقشه تفکیکی اراضی محل که زمین مورد نظر جهت احداث تاسیسات در آن مشخص شده باشد.

۶- در مورد اراضی از سوی هیئتهای واگذاری زمین: صورت مجلس واگذاری زمین و همچنین نقشه و کروکی مورد نظر جهت احداث تاسیسات الزامی است.

در هر صورت در هر یک از موارد ششگانه فوق چنانچه بعد از صدور پروانه مورد عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات رسید پروانه مذکور فوراً لغو و خسارتهای وارد ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.

تصره: در صورتیکه متقاضی شرکت باشد ارائه اساسنامه شرکت و روزنامه رسمی

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....



بسمه تعالی



سازمان دامپزشکی کشور

ضرورت دارد.

**موقعیت :**

اینگونه واحدها به منزله یک کارگاه کوچک تلقی میشود و تاسیسات آن باید در محلی استقرار یابد که از نظر ضوابط نظام دامداری مشکلی نداشته و در محلی احداث شوند که وسایل حمل و نقل بتوانند براحتی به آن محل رفت و آمد نمایند.

**زمین :**

مساحت زمین به نحوی تعیین گردد که علاوه بر استقرار تاسیسات براساس نقشه، فضای کافی جهت احداث محوطه سازی و سهولت رفت و آمد وسایل نقلیه را فراهم سازد.

**طرح و نقشه :**

طرح و نقشه و مشخصات تاسیسات، ماشین آلات و ساختمان کارگاه باید توسط متقاضی به نحوی تهیه و ارائه گردد که دارای مشخصات ذیل باشد.

الف- تاسیسات اصلی: این تاسیسات باید به شکلی طراحی شده باشند که فضای مناسب برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد و شامل:

۱- سالن آماده سازی عسل که دارای: ۱-۱- یک مخزن اولیه جهت صاف کردن عسلهای وارده با ظرفیت مناسب پیش بینی شود. این مخزن باید از جنس استیل و دوجداره باشد که جریان آب گرم حدود ۷۰-۶۰ درجه سانتی گراد در آن جریان داشته و عسل را در حد امکان به صورت سیال تحویل دهد. لوله های مربوط به این مخزن باید از جنس استیل باشد.



سازمان دامپزشکی کشور



بسمه تعالی

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

۱-۲ - مخزن ذخیره از جنس استیل جهت جمع آوری عسل فرآوری شده مخزن عمل آوری باید در ارتفاع بالاتر از مخزن ذخیره قرارگیرد که هدایت عسل به مخزن ذخیره امکان پذیر باشد.

تبصره (۱): مخزن ذخیره در ارتفاع ۵۰-۴۰ سانتی متری از سطح صفحه‌ای که جهت قراردادن ظروف بسته بندی پیش بینی شده است بایستی قرارگیرد تا عامل، سهولت بتواند نسبت به پرکردن ظروف اقدام نماید.

تبصره (۲) - محلی بمنظور شستشوی ظروف عسل در سالن فرآوری باید پیش بینی شود.  
۲ - سکوی تخلیه و بارگیری با ارتفاع مناسب: بمنظور تسهیل در امر تخلیه و بارگیری عسل باید در نقشه ارائه شده و محل مناسبی برای تخلیه و بارگیری در نظر گرفته شود.  
۳ - انبار نگهداری عسل بسته بندی شده: چیدن کارتنهای حاوی ظروف عسل باید در روی پالت بوده و دارای هوای مناسبی باشد.

۴ - آزمایشگاه: پیش بینی آزمایشگاه جهت انجام آزمایشات اولیه و شیمیایی عسل های وارده به واحد ضروریست و مساحت آن متناسب با ظرفیت واحد خواهد بود.

ب- تاسیسات جانبی: مساحت این تاسیسات باید حداقل  $\frac{1}{5}$  تا  $\frac{1}{7}$  تاسیسات اصلی باشد که شامل دفتر کار به انبار سرویس بهداشتی - رختکن و در صورت ضرورت سالن غذاخوری و استراحتگاه کارگران متناسب با تعداد پرسنل مورد نیاز است.

۱ - رختکن باید به نحوی طراحی شود که برای هرکارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود (یک کمد برای لباس کار و یک کمد برای لباس شخصی)

موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی گردد که کارگر پس از پوشیدن لباس کار در معرض

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....



بسمه تعالی



سازمان دامپزشکی کشور

فضای آزاد قرار نگیرد:

۲- سرویس بهداشتی: توالتها باید قبل از رختکن استقرار یافته و مستقیماً به سالن فرآوری و عملیات راه‌نداشته و تعداد آن متناسب با کارکنان باشد.

۳- تاسیسات لازم برای سیستم حرارتی جهت تامین آب گرم و یابخار مصرفی پیش‌بینی گردد.

۴- انبار:

۴-۱- انبار مواد بسته‌بندی باید به نحوی استقرار یابد که انتقال مواد موجود در آن به محل‌های مورد استفاده ارتباط مستقیم داشته و محل نگهداری کارتن، ظروف یکبار مصرف و غیره می‌باشد. (ظروف مورد استفاده باید از قبل به صورت استریل و در بسته‌بندی‌های غیرقابل نفوذ تهیه گردد).

۴-۲- انبار لوازم کار و مواد مصرفی

ج- ظرفیت: محدودیتی ندارد و با توجه به درخواست متقاضی و طرح و نقشه‌ای که ارائه می‌نماید پس از تأیید دامپزشکی تعیین خواهد شد.

د- فواصل: در مورد واحدهای بسته‌بندی غسل هیچگونه فواصلی مطرح نبوده علی‌الاصول رعایت فاصله در مورد صنایع آلوده‌کننده که اثرات سوء روی غسل دارد و انواع دامداریها با نظر کمیته فنی تعیین می‌گردد.

شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز:

۱- دیواره‌ها: باید غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و به رنگ روشن باشند. دیواره‌ها باید از حداقل ارتفاع دو متر تا زیر سقف بسته به نوع استفاده صاف و بدون درز و شکاف و قابل ضد عفونی باشند.



بسمه تعالی



سازمان دامپزشکی کشور

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....

۲- کف: باید غیرجاذب و غیرقابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد. و همچنین بدون درز و شکاف بوده و به راحتی تمیز و ضد عفونی گردد. و نیز دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب باشد.

۳- سقف: به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف و رشد قارچها و بوسته پوسته شدن جلوگیری شود و به راحتی قابل تمیز کردن باشد.

تبصره: کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف دارای انحناء بوده و زاویه تند نداشته و به شکلی که از تجمع مواد در این محلها جلوگیری شده و به راحتی قابل شستشو و ضد عفونی باشد.

۴- پنجرهها باید به شکلی طراحی و تعبیه شود که از تجمع مواد جلوگیری گردد. و به وسیله توری پوشیده شوند. توریها باید به راحتی قابل جابجایی به منظور شستشو باشند. پنجرهها باید همسطح دیوارههای داخلی بوده و در صورت وجود تاقچه زیر پنجره باید دارای شیب مناسب به طرف داخل بوده تا از تجمع گرد و خاک جلوگیری گردد.

۵- درها باید صاف با سطوح غیرجاذب و قابل شستشو و ضد عفونی باشند. کلیه دربهاییکه به محوطه بیرون از سالن عملیات راه دارند باید مجهز به پرده هوا باشند.

۶- دستشویی و توالت (سرویس بهداشتی): توالتها باید به شکلی ساخته شوند که از تخلیه بهداشتی آنها اطمینان حاصل گردد و دارای نور کافی و تهویه مناسب بوده و همانطوریکه قبلاً گفته شد به سالنهای عملیات مستقیماً راه نداشته باشد.

دستشوییها باید مجهز به آب سرد و گرم، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر دستشویی یک سطل درب دار قرارگیرد.

شماره: .....

تاریخ: .....

پیوست: .....



بسمه تعالی



سازمان دامپزشکی کشور

- ۷- تهویه : ساختمان باید دارای تهویه و رطوبت مناسب باشد .
- ۸- نور: طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی در تمام محل باید وجود داشته باشد . لامپ‌هاییکه در سالنهای فراوری تعبیه شده‌اند باید داری پوشش باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی عسل نگردد .

ضوابط و مقررات صدور پروانه بهداشتی بهره‌برداری و موجود کارگاههای بسته‌بندی عسل

☞ کلیه ضوابط و شرایط تاسیس کارگاههای فراوری و بسته‌بندی عسل در خصوص صدور پروانه‌های بهره‌برداری و موجود نیز لازم الاجرا می باشد .