

شماره : ۴۳/۲۱۳۳۵
تاریخ : ۸۸/۰۴/۲۴
پیوست : دارد



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "ضوابط فنی بهداشتی کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه "

سلام علیکم،

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

با عنایت به قانون سازمان دامپزشکی کشور و آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب ۱۳۸۷ و با توجه به سیاست های بهداشتی سازمان مبنی بر عرضه کلیه فراورده های خام دامی به صورت بسته بندی شده، بدین وسیله دستورالعمل اجرائی مشتمل بر موارد ذیل جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرا ایفاد می شود :

- ضوابط فنی بهداشتی کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه
- مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس/ بهره برداری کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه

- نقشه الگویی واحد های مذکور

ضمنا دستورالعمل مذکور که مشتمل بر ۱۰ صفحه می باشد در سایت سازمان دامپزشکی کشور به آدرس www.ivo.org.ir قابل دسترسی می باشد.

دکتر هادی تبرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

نشانی : تهران خیابان ولی عصر(عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سیدجمال الدین اسدآبادی

سندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن : ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۳ دورنویس: ۸۸۹۶۲۳۹۲-۸۸۹۵۷۲۵۲



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

دستورالعمل اجرائی

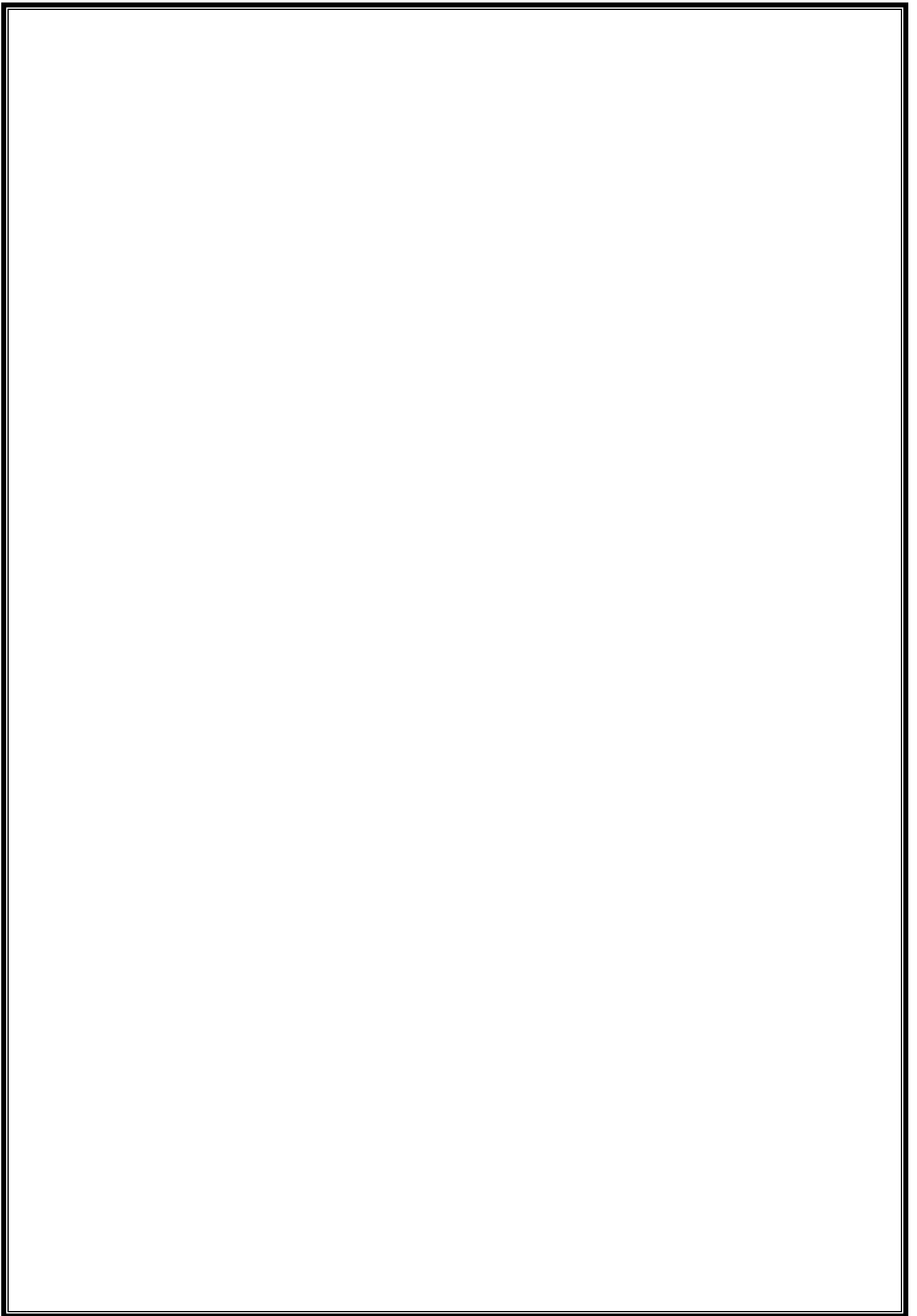
ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه
کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز
(وابسته به فروشگاه های عرضه)

تهیه و تنظیم :

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

کد دستورالعمل: ۰۵-۴۳-۸۸ دامپزشکی

سازمان دامپزشکی کشور





سازمان دامپزشکی کشور

معاونت بهداشتی و پیشگیری

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دستورالعمل اجرایی

ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه
کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته
به فروشگاه های عرضه

دستورالعمل اجرایی فوق به استناد مواد ۱۲، ۴، ۳، ۲، ۱ قانون سازمان دامپزشکی و ماده ۱۵ آیین نامه اجرائی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور و آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی و ماده ۱۱ آئین نامه بهداشت محیط و آئین نامه کنترل بهداشتی تردد، جهت اجرای کامل مفاد آن توسط ادارت کل دامپزشکی استانها تدوین شده است. مدیران کل محترم دامپزشکی استانها ملزم به نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل می باشند.

آدرس: تهران، خیابان ولی عصر، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور، طبقه ششم، دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲

پایگاه اینترنتی: WWW.IVO.Org.ir

پست الکترونیکی: IVOPublicHealth @ IVO.Org.ir

فهرست عناوین صفحه

تعریف	۱
شرایط عمومی	۱
موقعیت	۲
زمین	۲
ظرفیت	۲
طرح و نقشه	۲
ساختمان و تاسیسات	۲
سالن قطعه بندی و بسته بندی	۲
تاسیسات سردخانه ای	۳
تاسیسات جانبی	۳
رختکن	۳
سرویس بهداشتی	۴
انبار	۴
کمد نگهداری مواد شیمیایی	۴
شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات	۴
شرایط بهداشتی سالن	۴
شرایط بهداشتی تجهیزات و وسایل مورد نیاز	۵
شرایط آب مصرفی	۶
مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه بهداشتی تاسیس	۶
مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری	۸
ضوابط واحد های موجود	۸
نقشه	۹

مواد ۱۲، ۴، ۳، ۲، ۱ قانون سازمان دامپزشکی کشور - نظارت بهداشتی بر فرآورده‌های خام دامی و کارخانه‌های تولید و تهیه فرآورده‌های خام دامی از وظایف سازمان دامپزشکی کشور می‌باشد و نیروهای انتظامی موظفند به درخواست دامپزشکی از ادامه فعالیت آنها جلوگیری نمایند.

آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی - تاسیس و بهره برداری محل ها و اماکن موضوع ماده (۲) این آئین نامه توسط بخش های دولتی ، وابسته به دولت ، بخش خصوصی و یا تعاونی مستلزم اخذ پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری از سازمان ، با رعایت کلیه دستورالعمل ها و ضوابط بهداشتی می باشد .

آئین نامه اجرائی ماده ۱۸ قانون - بازرسی و معاینه بهداشتی گوشت در کشتارگاههای کشور - ایجاد کشتارگاه ، کارگاه های برش (قطعه بندی) و ... توسط بخش خصوصی یا شهرداری ها یا سازمان های دولتی و یا وابسته به دولت مستلزم کسب پروانه از سازمان است .

آئین نامه بهداشت محیط (ماده ۱۱) - صدور مجوز ورود و ترخیص و کنترل بهداشتی هر نوع دام و فرآورده های خام دامی با توجه به نص مواد (۲، ۳، ۴، ۷، ۸) قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ - که مؤخر بر قانون مواد خوردنی و بهداشتی است علی الاطلاق و در تمام مراحل اعم از تولید، توزیع و عرضه از لحاظ پیشگیری و مبارزه با بیماریهای دامی و بیماریهای مشترک بین انسان و دام بر عهده سازمان دامپزشکی می باشد.

مدیرکل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "ضوابط فنی بهداشتی کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه"

سلام علیکم،

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

:

- ضوابط فنی بهداشتی کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه
- مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس/ بهره برداری کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه
- نقشه الگویی واحد های مذکور

«www.ivo.org.ir»

دکتر هادی تبرائی

مدیرکل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

سازمان دامپزشکی کشور

نام: ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه

تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

با اهتمام: دکتر امیر رئوفی، دکتر حمید خانقاهی ایبانه

ابلاغ برای اجراء: ۱۳۸۸/۴/۲۴

**ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه
کارگاه های بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه**

تعریف :

کارگاه بسته بندی گوشت قرمز وابسته ، واحدی در مجموعه یک فروشگاه عرضه انواع کالاهای بازرگانی است که مجاز به قطعه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری گوشت قرمز زیر نظر مسئول فنی بهداشتی برای عرضه صرفاً در همان فروشگاه می باشد .

تبصره ۱: نصب تابلو با درج مشخصات زیر در محل مناسب (قابل رویت برای عموم) الزامی است:

نام کارگاه بسته بندی گوشت قرمز

عنوان « وابسته به فروشگاه»

کد بهداشتی از دامپزشکی استان ... : ...

تبصره ۲: فروشگاه های دارای کارگاه بسته بندی گوشت قرمز وابسته ، مجاز به عرضه فراورده های خام دامی بسته بندی شده در سایر کارگاه های دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر از سازمان دامپزشکی کشور ، مشروط به بهره گیری از یخچال ویترینی اختصاصی می باشند.

۱- شرایط عمومی :

- ۱-۱- کارگاه بسته بندی گوشت قرمز وابسته به فروشگاه های عرضه بایستی دارای شرایط زیر باشد :
- ۱-۱-۱- کارگاه بسته بندی گوشت قرمز وابسته باید در مجموعه عرضه مواد غذایی فروشگاه و کاملاً مجزا از سایر قسمت ها (تفکیک کامل فیزیکی) قرار گیرند.
- ۱-۱-۲- گوشت های بسته بندی شده در این فروشگاه ها فقط در همان فروشگاه قابل عرضه است.
- ۱-۱-۳- بسته بندی آرایش دام در این کارگاه ها، اکیدا ممنوع است .
- ۱-۱-۴- انجماد گوشت های بسته بندی شده در این کارگاه ها مجاز نمی باشد .
- ۱-۱-۵- قطعه بندی و بسته بندی گوشت قرمز در این واحدها می تواند به درخواست مشتری نیز انجام شود.
- ۱-۲- درخواست آن دسته از فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی پذیرفته می شود که:
 - ۱-۲-۱- دارای بخش عرضه مواد غذایی باشند.
 - ۱-۲-۲- دارای پروانه کسب معتبر از مراجع ذیربط باشند.
 - ۱-۲-۳- در مناطق شهری، صرفاً در کاربری های صنعتی یا تجاری بنا شده باشند.
- تبصره: احداث اینگونه کارگاه ها در واحدهای آپارتمانی و منازل مسکونی ممنوع می باشد.

۲- موقعیت :

فروشگاه باید در محلی ایجاد شود که:

- ۲-۱- از نظر ضوابط نظام دامداری مشکلی نداشته باشد.
- ۲-۲- تحت تاثیر بوهای نامطبوع، دود، گرد و غبار و آلودگی قرار نگیرد.
- ۲-۳- وسایل نقلیه و کامیونت های سردخانه دار بتوانند براحتی به آن محل رفت و آمد نمایند.
- ۲-۴- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.

۳- زمین :

مساحت زمین محل احداث فروشگاه باید به اندازه ای باشد که علاوه بر استقرار تاسیسات (بر اساس نقشه)، دارای فضای کافی (محوطه باز) جهت سهولت رفت و آمد و تخلیه و بارگیری وسایل حمل و نقل مواد اولیه باشد.

۴- ظرفیت:

حداقل ظرفیت یک تن در روز و حداکثر آن، ۲/۵ تن در روز تعیین می‌باشد.

۵- طرح و نقشه :

طرح و نقشه و مشخصات ساختمان تاسیسات و تجهیزات کارگاه باید به نحوی تهیه و ارائه گردد که دارای مشخصات بند های ۶، ۷، ۸ و ۹ این دستورالعمل باشد.

۶- ساختمان و تاسیسات اصلی :

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

- تبصره ۱: به منظور تسهیل در امر تخلیه لاشه باید محل مناسبی برای تخلیه در نظر گرفته شود.
- تبصره ۲: تفکیک کامل فیزیکی کارگاه بسته بندی، از سایر واحدهای عرضه داخل فروشگاه الزامی است.
- تبصره ۳: مشتریان باید صرفاً از طریق دریچه ارائه درخواست یا سیستم صوتی با کارگاه ارتباط داشته باشند.

۶-۱ - سالن قطعه بندی و بسته بندی :

- ۶-۱-۱- مساحت سالن متناسب با ظرفیت آن متغیر می‌باشد.
 - ۶-۱-۲- حداقل مساحت لازم برای قطعه‌بندی یک تن گوشت قرمز ۳۰ متر مربع است.
 - ۶-۱-۳- به ازاء هر ۵۰۰ (پانصد) کیلوگرم ظرفیت اضافی، به مساحت سالن ۱۵ مترمربع افزوده می‌شود.
- تبصره- استقرار دستگاه چرخ گوشت در این محل بلامانع و چرخ نمودن و بسته بندی گوشت چرخ‌کرده زیر نظر مسئول فنی بهداشتی مجاز می باشد.

۲-۶- تاسیسات سردخانه ای:

۱-۲-۶- پیش بینی اتاق پیش سرد اولیه با ظرفیتی متناسب با ظرفیت بسته بندی در قسمت ورودی واحد الزامی است.

تبصره: در کارگاه هایی که ظرفیت آنها یک تن می باشد، بهره گیری از یخچال های ویتروینی ایستاده با ظرفیت و برودت مناسب (۴-۰ درجه سانتیگراد) به عنوان پیش سرد اولیه بلامانع است.

۲-۲-۶- برای عرضه و یا نگهداری فراورده های خام دامی بسته بندی شده، استفاده از یخچال های ویتروینی با ظرفیت و برودت مناسب (۴-۰ درجه سانتیگراد) الزامی است.

۷- تاسیسات جانبی:

این تاسیسات که شامل دفتر کار، سرویس بهداشتی، رختکن، انبار لوازم و در صورت ضرورت سالن غذاخوری و استراحتگاه کارگران می باشد باید متناسب با تعداد پرسنل باشد. این تاسیسات می تواند اختصاصی واحد بسته بندی و عرضه نباشد و برای کل فروشگاه در نظر گرفته شود ولی مساحت و ارتباطات تعیین شده باید دارای شرایط زیر باشد:

۱-۷- رختکن:

رختکن به نحوی باید طراحی شود که:

۱-۱-۷- برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود (یک کمد برای لباس های کار و یک کمد برای لباس شخصی).

۲-۱-۷- دارای دوش به تعداد کافی باشد.

۳-۱-۷- مجهز به روشویی مناسب باشد.

۴-۱-۷- دارای حوضچه ضد عفونی چکمه قبل از ورود به سالن قطعه بندی باشد

تبصره ۱: موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی گردد که کارگران پس از پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگیرند و پس از ورود به آن از طریق درب دیگر به سالن قطعه بندی داخل شوند.

تبصره ۲: در فروشگاه هایی که دارای رختکن مرکزی برای کلیه کارکنان فروشگاه می باشند. رختکن اختصاصی واحد بسته بندی گوشت قرمز می تواند صرفا دارای فضای کافی جهت نگهداری و تعویض لباس کار اضافی اختصاصی (چکمه، کلاه، پیش بند و...)، حوضچه ضد عفونی چکمه و مجهز به روشویی باشد.

۲-۷- سرویس بهداشتی:

توالت ها باید قبل از رختکن استقرار یافته و به سالن قطعه بندی راه نداشته باشد و مجهز به روشویی مناسب باشد.

۳-۷- انبار مواد بسته بندی :

انبار مواد بسته بندی محل نگهداری استریج فیلم ، ظروف یکبار مصرف و ... می باشد .
تبصره ۱ : موقعیت انبار مواد بسته بندی باید به نحوی باشد که انتقال مواد موجود در آن به محل های مورد استفاده با ارتباط مستقیم امکان پذیر باشد.
تبصره ۲: در کارگاه هایی که ظرفیت آن ها یک تن می باشد، می توان از کمد های مناسب برای نگهداری ملزومات بسته بندی، (به جای انبار) استفاده کرد.

۴-۷- کمد نگهداری مواد شیمیایی :

این جایگاه باید کاملاً جدا از انبار مواد بسته بندی باشد و محل نگهداری ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی مجاز در سالن قطعه بندی بوده و دارای قفل و کلید باشد.

۸- شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات:

۱-۸- تهویه

ساختمان باید دارای تهویه مناسب بوده و به شکلی طراحی گردند که دمای مورد نظر (حدکثر ۱۲- ۱۰ سانتیگراد) و رطوبت مناسب در محل قطعه بندی را تامین نماید.

۲-۸- نور

نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام محل وجود داشته باشد و رنگی نباشد و حداکثر نور مورد نیاز در مکانهای مختلف به شرح زیر است :

در محل هایی که بازرسی صورت می گیرد	۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
در محل هایی که کار صورت می گیرد	۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
در سایر محل ها	۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

تبصره - لامپ هایی که در سالن قطعه بندی تعبیه شده اند باید دارای پوششی باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی فرآورده ها نگردد. و ضمناً این پوشش ها قابل شستشو باشند.

۹- شرایط بهداشتی سالن :

۱-۹- کف

غیرجاذب ، غیر قابل نفوذ به آب و غیر لغزنده باشد و همچنین بدون درز و شکاف بوده و براحتی تمیز و ضد عفونی گردد و نیز دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب منتهی به سیستم جمع آوری فاضلاب باشد. شیب یک درصد مناسب می باشد.

۲-۹- دیوار

غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و ضد عفونی ، به رنگ روشن باشد ، دیوارها باید تاسقف ، صاف و بدون درز و شکاف بوده و جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضرى را به گوشت و فرآورده های آن منتقل ننماید. مانند کاشی و سرامیک. بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین می باشد.

تبصره : 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 قسمتهای پشتی آنها براحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.

۳-۹- سقف

به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف ، ورشد قارچها و پوسته شدن جلوگیری شود و براحتی قابل تمیز شدن باشد و حداقل ارتفاع سالن فراوری ۳ متر تعیین می گردد.

کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیواربه کف باید دارای انحنا بوده و زاویه تند نداشته و به شکلی باشد که از تجمع مواد در این محلها جلوگیری به عمل آمده و به راحتی قابل شستشو و ضدعفونی باشد.

۴-۹- پنجره ها

پنجره ها باید همسطح دیوارهای داخلی بوده و در صورت وجود طاقچه زیر پنجره باید دارای شیب مناسب به طرف داخل بوده تا از تجمع گرد و خاک جلوگیری گردد.

پنجره ها باید بوسیله توری پوشیده شوند و توری ها باید به راحتی قابل جابجایی به منظور شستشو باشند.

۵-۹- درب ها

سطوح صاف ، غیر جاذب و قابل شستشو و ضدعفونی باشند و همچنین در محل هایی که نیاز باشد ، حتی المقدور در درب ها بدون دخالت دست باز و بسته شوند.

تبصره : تمهیدات لازم جهت جلوگیری از ورود حیوانات و حشرات موذی باید پیش بینی شود .

۶-۹- دستشویی و توالت (سرویس بهداشتی)

توالت ها باید دارای نور کافی و تهویه مناسب بوده و به سالنهای عملیات مستقیماً راه نداشته باشد.

دستشویی ها باید مجهز به آب سرد و گرم ، صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنارهرروشویی یک سطل درب دار قرار گیرد .

۱۰- شرایط بهداشتی تجهیزات و وسائل مورد نیاز :

به شکلی طراحی و ساخته شده باشند که باعث آلودگی گوشت نگردیده و تمام سطوح آن براحتی قابل تمیز کردن و ضدعفونی باشد.

۱-۱۰- تعبیه ریل در ارتفاع مناسب و دارای قلاب های متحرک از ابتدای محل تخلیه تا اتاق پیش سردکن و از اتاق پیش سردکن به سالن قطعه بندی و بسته بندی الزامی می باشد بنحوی که انتقال لاشه از سکوی تخلیه به پیش سردکن و از پیش سردکن تا سالن عملیات بدون دخالت دست صورت گیرد وشیارها و قسمت های مختلف ریل نیز باید براحتی تمیز شده و ضدعفونی گردد.

تبصره : برای کارگاه های با ظرفیت یک تن با اعمال تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلودگی های ثانویه گوشت ، می توان از راکر های متحرک قلاب دار مخصوص استفاده نمود .

۲-۱۰- استفاده از مصالح و موادی که بطور مناسب و کافی تمیز و ضدعفونی نمی گردند مانند چوب ممنوع می باشد.

۳-۱۰- درسالن فراوری درکنار هر روشویی وجود صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف و ماده ضدعفونی کننده مناسب وهمچنین سطل زباله درب دار ضروری می باشد.

تبصره : روشویی های نصب شده در سالن قطعه بندی و بسته بندی باید مجهز به شیر های باشند که بدون دخالت دست باز و بسته شوند.

۴-۱۰- تمام محلهائی که قطعه بندی و بسته بندی گوشت صورت می پذیرد باید دارای امکانات مناسب و کافی برای تمیز کردن و ضدعفونی ابزارمورد استفاده مانند چاقو ، ساتور و... باشد.

۵-۱۰- واحد باید دارای سطل های مناسب درب دار برای جمع آوری ضایعات بوده و در پایان هر نوبت کاری از کارگاه خارج گردند.

۱۱- 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.

۱۲- مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه بهداشتی تاسیس:

۱-۱۲- تکمیل و ارائه فرم درخواست:

کلیه متقاضیان دریافت پروانه بهداشتی تاسیس باید تقاضای خود مبنی بر دریافت پروانه بهداشتی را به اداره کل دامپزشکی استان مربوط ارائه و به ثبت برسانند. اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی و غیر دولتی که قصد تاسیس فروشگاه های بسته بندی و عرضه فرآوردهای خام دامی را دارند باید نسبت به ارائه مدارک ذیل اقدام نمایند.

۲-۱۲- مدارک مربوط به مالکیت:

- ۲-۱۲-۱- در مورد اراضی دارای سند مالکیت اصل اسناد مالکیت به همراه یک نسخه فتوکپی از آنها.
 - ۲-۱۲-۲- در مورد اراضی استیجاری ، اجاره نامه رسمی حداقل ۳ ساله که بدین منظور تنظیم گردیده است.
تبصره : در مورد زمین های اوقافی : مدت و موضوع اجاره بر اساس نظریه اداره اوقات محل ملاک عمل خواهد بود.
 - ۲-۱۲-۳- در مورد اراضی فاقد سند مالکیت : مستند تصرف و احراز مالکیت به تائید ارگانهای رسمی (اداره ثبت و جهاد کشاورزی) 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 شد. و متقاضی حق اعتراض نداشته باشد و خسارت های وارده را جبران نماید.
 - ۲-۱۲-۴- در مورد اراضی مشاع : گواهی لازم بنام متقاضی مبنی بر تعیین مساحت زمین از مرجعی که توسط ارگانهای ذیربط معرفی می شود ، 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 و شورای محل و مهمور به مهر بخشداری و فرمانداری باشد.
 - ۲-۱۲-۵- در مورد زمینهای اصلاحات ارضی مفروزالرعیه گواهی لازم مبنی بر مالکیت یا تصرف زمین و بلا معارض بودن آن و همچنین تائید حدود مشخصات و مساحت زمین از ارگان ذیربط و نیز تفکیکی اراضی محل که زمین مورد نظر جهت احداث تاسیسات در آن مشخص شده باشد.
 - ۲-۱۲-۶- در مورد اراضی واگذار شده از سوی هیئت های واگذاری زمین : صورتمجلس واگذاری زمین و همچنین نقشه و کروکی مورد نظر جهت احداث تاسیسات الزامی است.
- تبصره ۱ : در صورتی زمین محل احداث تاسیسات ، متعلق به چند نفر باشد به شرطی پروانه به نام یکی از مالکین صادر می گردد که وکالتنامه رسمی غیر قابل عزل ، حداقل بمدت ۵ سال (فرم شماره ۴ کتاب نظام دامداری) از سایر مالکین مبنی بر اجازه ایجاد تاسیسات و دریافت پروانه مربوط به نام خود ارائه نماید.
- تبصره ۲ : صدور پروانه برای واحد های متعلق به دولت و یا دستگاه های وابسته به دولت با ارائه گواهی از بالاترین مقام آن دستگاه مبنی بر تأیید مالکیت بلامانع است .
- در هر صورت در هر یک از موارد فوق چنانچه بعد از صدور پروانه مورد عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات رسید پروانه مذکور فوراً لغو و خسارتهای وارده ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.
- ۲-۱۲-۳- در صورتی که متقاضی شرکت یا شخصیت حقوقی باشد ارائه اساسنامه شرکت و روزنامه رسمی ضرورت دارد.

۴-۱۲- سایر مدارک مورد نیاز :

- ۴-۱۲-۱- رونوشت برابر اصل پروانه کسب معتبر از مراجع ذیربط
- ۴-۱۲-۲- تعهد نامه رسمی مالک بر اساس فرم های مربوطه
- ۴-۱۲-۳- موافقت مراجع ذیربط در خصوص تامین آب و برق

۴-۴-۱۲- کروکی و آدرس دقیق محل تاسیسات

۵-۴-۱۲- نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات کارگاه برابر اصول بهداشتی

۶-۴-۱۱- فرم شماره ۷ (فرم بازدید از زمین برای صدور یا تمدید پروانه بهداشتی تاسیس) تکمیل شده توسط کارشناس اداره کل و یا شبکه های دامپزشکی وممه‌ور به مهر اداره کل دامپزشکی استان مربوط (پیوست ۱)

۱۳- مدارک مورد نیاز جهت صدور پروانه بهداشتی بهره برداری :

متقاضیانی که برابر ضوابط نسبت به تاسیس واحد بر اساس شرایط مندرج در این دستورالعمل اقدام کرده باشند با تکمیل و ارائه مدارک زیر پروانه بهداشتی بهره برداری دریافت خواهند نمود :

۱-۱۳- فرم درخواست : کلیه متقاضیان باید نسبت به ارائه و ثبت درخواست در اداره کل دامپزشکی استان اقدام نمایند.

۲-۱۳- ارائه اصل پروانه بهداشتی تاسیس صادره

۳-۱۳- ارائه اصل مدارک مالکیت مطابق بند ب مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه تاسیس

۴-۱۳- ارائه نتایج آزمایشگاهی آب مصرفی مطابق ضوابط اعلام شده از سوی سازمان دامپزشکی کشور

۵-۱۳- ارائه کارت بهداشتی (گواهی سلامت) معتبر کلیه کارگران شاغل در مجموعه قطعه‌بندی و بسته بندی گوشت

۶-۱۳- ارائه نسخه ای از قرارداد استخدام مسئول فنی بهداشتی

یادآوری : مسئول فنی بهداشتی به شخص واجد شرایطی اطلاق می شود که با اخذ پروانه مربوط از سازمان دامپزشکی کشور و یا ادارات تابعه ، وظیفه کنترل بهداشتی را در واحد های موضوع این دستورالعمل مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور یا ادارات تابعه بر عهده دارد .

۷-۱۳- ارائه نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات موجود تأیید شده توسط اداره کل دامپزشکی استان مربوط

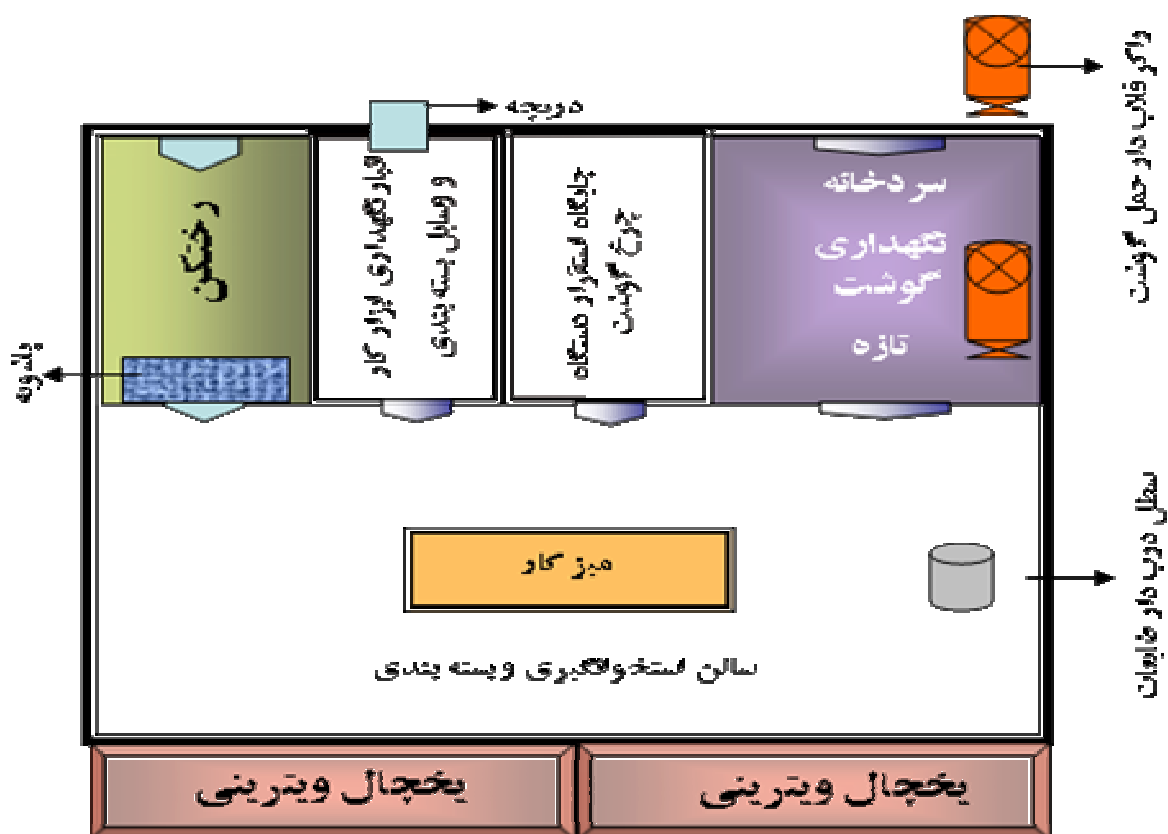
۸-۱۳- تکمیل فرم بازدید از واحد برای صدور و یا تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری توسط اداره کل دامپزشکی استان (فرم بازدید از واحد های بسته بندی فراورده های خام دامی)

۱۴- ضوابط مربوط به واحدهای موجود:

رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی و شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات موضوع این دستورالعمل درخصوص واحد های موجود نیز لازم الاجرا است .

پیوست ۱

نقشه انکوبی کارگاه قطعه بندی و بسته بندی وابسته فروشگاه
های عرضه با ظرفیت بیش از یک تن روزانه



پیوست ۲

نقشه الگویی کارگاه قطعه بندی و بسته بندی وابسته فروشگاه های عرضه با
ظرفیت بگ فن دو لایه

