



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: " ضوابط فنی بهداشتی کشتار ، بسته بندی و عرضه گوشت بلدرچین ، کبک و قرقاول "

سلام علیکم ،

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

پیرو نامه ۴۴/۳۵۹۷۹ مورخ ۸۴/۷/۲۷ و با توجه به توسعه روزافزون پرورش بلدرچین ، کبک و قرقاول در سطح کشور و ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر چرخه تولید تا عرضه فرآورده های تولیدی ، بدینوسیله «ضوابط فنی بهداشتی کشتار ، بسته بندی و عرضه گوشت بلدرچین، کبک و قرقاول» جهت استحضار و بهره برداری ایفاد می شود :

۱- « واحدهای زنجیره ای پرورش بلدرچین (کبک / قرقاول) » با حداقل ظرفیت اقتصادی در هر دوره حداقل شامل : گله های مادر (مولد) ، واحد جوجه کشی و گله های پرورشی می باشد که ضمن رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی اختصاصی هریک از بخش ها ، جانمایی واحدها بایستی به گونه ای در نظر گرفته شود که احتمال انتقال عوامل بیماریزا بین واحدهای پرورشی به حداقل ممکن برسد.
تبصره : نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات اصلی و جنبی واحدهای زنجیره ای پرورش به همراه مشخصات محل استقرار واحدها بایستی توسط متقاضی و متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول GMP (عملیات صحیح تولید) تهیه و به تائید اداره کل دامپزشکی استان برسد.

۲- « کشتار بلدرچین (کبک / قرقاول) » بایستی به یکی از روش های ذیل انجام شود :

الف (کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) :

متقاضیان احداث کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) بصورت مستقل می توانند با ارائه طرح و نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات کشتارگاه تهیه شده برابر ضوابط فنی بهداشتی مربوطه به همراه سایر مدارک مورد نیاز، نسبت به دریافت پروانه بهداشتی تاسیس کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) از اداره کل دامپزشکی استان مربوطه اقدام نمایند.
تبصره : رعایت حریم بهداشتی کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) با سایر اماکن دامی ، صنایع وابسته به دام ، عوارض طبیعی ، تاسیساتی و مناطق مسکونی (به مشابه کشتارگاه صنعتی طیور) الزامی است.



وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

ب) مجموعه کشتارگاه صنعتی طیور (کشتارگاه صنعتی مرغ و بلدرچین (کبک / قرقاول) :

کلیه کشتارگاه های صنعتی طیور موجود می توانند نسبت به ایجاد خط اختصاصی کشتار بلدرچین (کبک / قرقاول) در سالن های اختصاصی اقدام نمایند . در اینصورت پس از ایجاد تمهیدات اختصاصی مربوطه ، بویژه جایگاه انتظار اختصاصی ، سالن های قلاب زنی ، کشتار و پرکنی ، تخلیه اندرونه ، سردکردن و..... مجوز مربوط در قالب پروانه بهداشتی بهره برداری کشتارگاه صنعتی طیور ، با درج نحوه بهره برداری « کشتار مرغ و کشتار بلدرچین (کبک / قرقاول) » با ذکر ظرفیت کشتاری مربوطه صادر خواهد شد.

ج) کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) وابسته به واحد زنجیره ای پرورش :

احداث و بهره برداری از کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) وابسته به واحد زنجیره ای پرورش ، بایستی با رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی مربوطه و دریافت پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان انجام پذیرد.

تبصره ۱: درخصوص کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) وابسته ، ضرورتی به رعایت حریم بهداشتی بین واحد های زنجیره ای پرورش نمی باشد ولی محل استقرار آن در مجموعه بایستی :

- در دورترین نقطه و به نحوی انتخاب شود که حداقل تردد با واحدهای پرورش را داشته باشد.
- جهت وزش باد غالب از محل کشتارگاه بسمت واحدهای پرورش و جوجه کشی نباشد.
- از سایر واحدهای پرورش از طریق حصارکشی تفکیک شده باشد.
- ورودی و خروجی خودروها و مسیرهای تردد بصورت مجزا در نظر گرفته شود.

تبصره ۲: کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک/ قرقاول) وابسته ، صرفا مجاز به کشتار پرندگان پرورش یافته در همان مجموعه می باشد و انتقال بلدرچین (کبک / قرقاول) از سایر واحدهای پرورش به این کشتارگاه اکیدا ممنوع می باشد .

یادآوری : کلیه متقاضیان احداث کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) اعم از مستقل و یا وابسته بایستی :

- قبل از هرگونه ساخت و سازی نسبت به « ارائه نقشه و دریافت پروانه بهداشتی تاسیس » از اداره کل دامپزشکی استان اقدام نمایند (یک نسخه از نقشه الگویی کشتارگاه صنعتی بلدرچین (کبک / قرقاول) به پیوست دستورالعمل می باشد) .



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

- قبل از هرگونه کشتار ، نسبت به « اجرای کامل نقشه تاییدی و دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری » از اداره کل دامپزشکی استان اقدام نمایند .
- نسبت به بکارگیری دکتر دامپزشک بعنوان « مسئول فنی بهداشتی » به منظور اعمال کنترل و بازرسی بهداشتی بر روند کشتار ، استحصال و بسته بندی گوشت و آلایش خوراکی بلدرچین (کبک / قرقاول) اقدام نمایند .
- دریافت « موافقت اداره کل حفاظت محیط زیست استان » به همراه موافقت سایر مراجع ذیربط قبل از صدور پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری الزامی است .

۳- « بسته بندی گوشت بلدرچین (کبک / قرقاول) » :

- بسته بندی لاشه (پس از جداسازی سرو پا و تخلیه کامل اندرونه) و آلایش خوراکی بلدرچین (کبک / قرقاول) که از نظر بهداشتی به تأیید مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه رسیده بایستی :
- در سالن بسته بندی کشتارگاه صنعتی (محل کشتار) و یا کارگاه های مجاز بسته بندی مرغ انجام گیرد.
 - در ظروف یکبار مصرف به همراه پوششی از جنس استریچ فیلم با ضخامت مناسب و یا کیسه های پلی اتیلنی (به شیوه معمولی ، در خلاء و) بصورت تازه و یا منجمد بسته بندی شوند.
 - دارای نشانه گذاری مربوطه (برابر ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی) بصورت خوانا باشد.

۴- « عرضه گوشت بلدرچین (کبک / قرقاول) » :

- عرضه لاشه و آلایش خوراکی بلدرچین (کبک / قرقاول) بصورت غیر بسته بندی ممنوع می باشد.
- عرضه لاشه و آلایش خوراکی بلدرچین (کبک / قرقاول) در بسته بندی های غیرمجاز (فاقد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ، تخلف محسوب شده و ضمن جمع آوری و ضبط محموله نسبت به ارجاع پرونده به مراجع قضایی اقدام خواهد شد.

دکتر هادی تبرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی



ورودی

۱۰۰۰
 ۱۰۰۰

