

شماره: ۴۳/۵۹۲۳۹  
تاریخ: ۸۷/۱۱/۱۳  
پیوست: دارد



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

## مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: "ضوابط فنی بهداشتی آماده سازی، بسته بندی، نگهداری و حمل پای مرغ"

سلام علیکم،

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

به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب سال ۱۳۵۰ و آئین نامه کنترل بهداشتی تردد - مصوب ۱۳۷۳ و ماده ۱۱ آئین نامه بهداشت محیط - مصوب ۱۳۷۱ و همچنین آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ و با عنایت به ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر چرخه تولید تا عرضه و صادرات فرآورده های خام دامی و در راستای انجام وظایف قانونی محوله، دستورالعمل اجرایی مشتمل بر موارد ذیل گردآوری و تدوین شده است که جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرا ایفاد می شود.

۱. جایگاه های مجاز فراوری و بسته بندی پای مرغ
۲. ضوابط فنی بهداشتی جایگاه های مجاز فراوری و بسته بندی پای مرغ
۳. ضوابط بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نشانه گذاری، انجماد و نگهداری و حمل پای مرغ
۴. بازرسی بهداشتی پای مرغ
۵. ویژگی های ظاهری / ارگانولپتیک، میکروبی و عمر ماندگاری پای مرغ

ضمنا دستورالعمل مذکور مشتمل بر ۲۰ صفحه می باشد که در سایت سازمان دامپزشکی کشور به آدرس [WWW.IVO.org.ir](http://WWW.IVO.org.ir) قابل دسترسی می باشد.

دکتر مجتبی نوروزی

رئیس سازمان

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

سندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳-۸۸۹۵۳۴۰۰-۸۸۹۶۲۳۹۲: دورنویس: ۸۸۹۵۲۲۵۲-۸۸۹۶۲۳۹۲

[WWW.IVO.ORG.IR](http://WWW.IVO.ORG.IR)



سازمان دامپزشکی کشور

معاونت بهداشتی و پیشگیری

## دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دستورالعمل اجرائی

# آماده سازی، بسته بندی، نگهداری و حمل پای مرغ

دستورالعمل اجرائی فوق به استناد 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 استان ها تدوین شده است. مدیران کل محترم دامپزشکی استان ها 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 دornویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲

پایگاه اینترنتی: WWW. IVO.Org.ir

پست الکترونیکی: IVOPublichealth @ IVO.Org.ir

### فصل اول:

- ۱..... جایگاه‌های مجاز فراوری و بسته بندی پای مرغ
- ۲..... ضوابط فنی بهداشتی جایگاه‌های مجاز فراوری و بسته بندی پای مرغ
- ۳..... تاسیسات اصلی.....
- ۴..... تاسیسات جانبی.....
- ۷..... تاسیسات جانبی.....
- ۸..... تجهیزات و وسایل مورد نیاز.....
- ۹..... شرایط آب مصرفی.....
- ۹..... ضوابط مربوط به واحدهای موجود.....
- ..... ضوابط بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نشانه گذاری، انجماد، نگهداری و حمل پای مرغ
- ۱۰..... آماده سازی.....
- ۱۰..... فراوری.....
- ۱۱..... بسته بندی.....
- ۱۱..... نشانه گذاری.....
- ۱۳..... انجماد.....
- ۱۴..... نگهداری.....
- ۱۴..... حمل و نقل.....
- ۱۵..... ویژگی های پای مرغ.....

ماده ۳ قانون سازمان دامپزشکی - نظارت بهداشتی کشتارگاه ها و کارخانه های تولید و تهیه فرآورده های خام دامی از وظایف کشور  
آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی کشور می باشد .  
تاسیس و بهره برداری محل ها و اماکن موضوع ماده (۲) این آئین نامه (کشتارگاه ها و...) 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 کنترل بهداشتی تردد - عبور و مرور، نقل و انتقال دام زنده و فرآورده های خام دامی در داخل کشور در موارد لزوم براساس اعلام قبلی سازمان، مستلزم کسب مجوز بهداشتی از سازمان دامپزشکی کشور 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

سلام و احترام،

به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور- مصوب سال ۱۳۵۰ و آئین نامه کنترل بهداشتی تردد- مصوب ۱۳۷۳ و ماده ۱۱ آئین نامه بهداشت محیط- مصوب ۱۳۷۱ و همچنین آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی- مصوب ۱۳۸۷ و با عنایت به ضرورت اعمال کنترل و نظارت بهداشتی بر چرخه تولید تا عرضه فرآورده های خام دامی، در راستای انجام وظایف قانونی محوله، دستورالعمل اجرایی مشتمل بر موارد ذیل گردآوری و تدوین شده است که جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرا ایفاد می شود .

۱. جایگاه های مجاز فراوری و بسته بندی پای مرغ
۲. ضوابط فنی بهداشتی جایگاه های مجاز فراوری و بسته بندی پای مرغ
۳. ضوابط بهداشتی آماده سازی، فراوری و بسته بندی، نشانه گذاری، انجماد و نگهداری و حمل پای مرغ
۴. بازرسی بهداشتی گوشت طیور
۵. ویژگی های پای مرغ

ضمنا دستورالعمل مذکور در ۱۰ صفحه در سایت سازمان دامپزشکی کشور به آدرس [WWW.IVO.org.ir](http://WWW.IVO.org.ir) قابل دسترسی می باشد.

دکتر مجتبی نوروزی

رئیس سازمان دامپزشکی کشور

سازمان دامپزشکی کشور

\*\*\*\*\*

تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

با اهتمام: دکتر حمید خانقاهی، دکتر امیر رئوفی

با تشکر از همکاری: انجمن کشتارگاه های صنعتی طیور ایران

انجمن صادر کنندگان آلایش دام و طیور

کمیته فنی تاییدکننده: دکتر مهدی خلیج، دکتر هادی تیرائی، دکتر محمد سبحانی

ابلاغ برای اجراء: ۱۳۸۷/۱۱/۱

## دستورالعمل اجرایی

### ضوابط فنی و بهداشتی آماده سازی، بسته بندی، نگهداری و حمل پای مرغ

#### ۱- جایگاه‌های مجاز فراوری و بسته بندی پای مرغ

۱-۱- فراوری و بسته بندی پای مرغ می‌تواند با رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی مربوط در یکی از اماکن زیر انجام پذیرد:

**الف - کارگاه های فراوری و بسته بندی پای مرغ وابسته به کشتارگاه های صنعتی طیور استان (که دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر و امکانات فراوری و بسته‌بندی پای مرغ واجد شرایط باشد) برای مصارف داخلی یا صادراتی.**

**تبصره ۱:** واحدهای فراوری و بسته‌بندی پای مرغ وابسته به کشتارگاه‌های طیور صرفاً مجاز به فراوری و بسته‌بندی پای مرغ استحصالی در همان کشتارگاه می‌باشند و انتقال هرگونه پای مرغ از سایر کشتارگاه‌ها اکیداً ممنوع می‌باشد.

**تبصره ۲:** فقط کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی پای مرغ وابسته به کشتارگاه‌های طیور با ظرفیت حداقل ۴۰۰۰ قطعه در ساعت مجاز به بسته بندی پای مرغ صادراتی می‌باشند.

**ب- کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی پای مرغ مستقل (که دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر باشد) صرفاً بسته بندی پای مرغ برای صادرات**

**تبصره ۱:** حمل پای مرغ به کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی پای مرغ مستقل باید پس از بازرسی بهداشتی، شستشو، پاکیزه‌سازی کامل و خنک سازی اولیه در کشتارگاه، در کیسه‌های نایلونی مناسب به وزن حداکثر ۱۰ کیلوگرم، بسته‌بندی و پس از نشانه‌گذاری در سبدهای مناسب با خودروهای سردخانه دار مجاز صورت گیرد.

**تبصره ۲:** کلیه واحدهای فراوری و بسته‌بندی پای مرغ (اعم از مستقل یا وابسته به کشتارگاه) که قصد صادرات پای مرغ را دارند، باید دارای امکانات، تجهیزات و ... اختصاصی بوده و مسئول فنی بهداشتی مستقل (دکتر دامپزشک) داشته باشند و فعالیت این واحدها بدون حضور وی اکیداً ممنوع می‌باشد.

۲-۱- در صورتی که هیچیک از کشتارگاه های طیور استان تاکنون موفق به دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری و راه اندازی واحد فراوری و بسته بندی پای مرغ نشده اند و کارگاه فراوری و بسته بندی مستقل پای مرغ نیز در استان موجود نباشد، پای مرغ استحصالی در کشتارگاه های طیور مجاز باید پس از بازرسی بهداشتی، شستشو، پاکیزه سازی کامل و خنک سازی اولیه در کشتارگاه، در کیسه های نایلونی مناسب به وزن حداکثر ۱۰ کیلوگرم، بسته بندی و پس از نشانه گذاری در سبدهای مناسب با خودروهای سردخانه دار مجاز به یکی از کارگاه های فراوری و بسته بندی پای مرغ در یکی از استان های مجاور انتقال داده شود.

تبصره- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل پای مرغ می نمایند، باید دارای پروانه اشتغال به حمل معتبر از دامپزشکی و مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) مناسب باشند.

## ۲- ضوابط فنی بهداشتی جایگاه‌های مجاز فرآوری و بسته بندی پای مرغ

### تاسیسات اصلی

تاسیسات اصلی باید به شکلی طراحی شده باشند که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته و همچنین قسمت های تمیز و غیرتمیز کاملاً از یکدیگر مجزا باشند. تاسیسات اصلی عبارتند از:

۱- سکوی تخلیه و بارگیری - به منظور تسهیل در امر تخلیه فرآورده باید محل های مناسبی برای سکوی تخلیه و بارگیری کاملاً محصور، مسقف و دارای امکانات شستشو در نظر گرفته شود.

### ۲- سالن های فرآوری و بسته بندی اولیه

مساحت این سالن ها متناسب با ظرفیت کارگاه، متغیر بوده و شامل سالن آماده سازی و فرآوری (بخش غیرتمیز برای انجام عملیات شستشو، پوست گیری و ناخن گیری) و سالن بسته بندی اولیه (بخش تمیز برای انجام عملیات پنجه زنی، کنترل کیفی و بسته بندی) می باشد. (حدوداً ۴۰٪ برای بخش غیرتمیز و ۶۰٪ برای بخش تمیز در نظر گرفته می شود).

• مجموع مساحت سالن های فرآوری و بسته بندی (جدول ۱) و نیز ظرفیت پیش سردکن و تونل انجماد برای محاسبه ظرفیت کارگاه در نظر گرفته می شوند.

جدول ۱ حداقل مساحت سالن های فرآوری و بسته بندی کارگاه های فرآوری و بسته بندی پای مرغ

ظرفیت	جمع	بخش تمیز	بخش غیر تمیز	
۱ تن در روز	۵۰	۳۰	۲۰	کشتارگاه صنعتی طیور با ظرفیت ۲۰۰۰ قطعه در ساعت
۲ تن در روز	۷۵	۴۵	۳۰	کشتارگاه صنعتی طیور با ظرفیت ۴۰۰۰ قطعه در ساعت
۳ تن در یک شیفت کاری ۸ ساعته	۱۰۰	۶۰	۴۰	کشتارگاه صنعتی طیور با ظرفیت ۶۰۰۰ قطعه در ساعت، کارگاه اختصاصی فرآوری و بسته بندی پای مرغ

\* از ظرفیت ۳ تن به بالا، به ازاء هر تن افزایش ظرفیت، باید ۱۰ متر مربع به مساحت بخش غیر تمیز و ۱۵ مترمربع به بخش تمیز اضافه شود.

- مساحت سایر تاسیسات مورد نیاز از جمله واحدهای سردخانه‌ای باید متناسب با ظرفیت کارگاه و براساس مساحت اعلام شده در این دستورالعمل باشد.
- در صورت بکارگیری تکنولوژی نوین (از جمله فراوری پای مرغ روی خط نقاله کشتار) حداقل مساحت بخش غیرتمیز بر اساس نظریه کمیته فنی سازمان دامپزشکی کشور قابل تعدیل خواهد بود.
- درجه حرارت سالن بسته بندی پای مرغ باید حداکثر ۱۲ درجه سانتی‌گراد باشد.

### ۳- تاسیسات سردخانه ای

سردخانه‌ها باید به نحوی طراحی شوند که با سالن عملیات ارتباط مناسب داشته باشد. این تاسیسات شامل:

- پیش سردکن اولیه و ثانویه
- مساحت پیش سردکن ها باید متناسب با ظرفیت واحد باشد. پیش سردکن اولیه مستقیماً با قسمت تحویل گیری و سالن فراوری (شستشو، پوست گیری و ناخن گیری) و پیش سردکن ثانویه با سالن فرآوری و تونل انجماد مرتبط می باشند. حداقل مساحت مورد نیاز برای هر کدام (پیش سردکن اولیه و ثانویه) برای ظرفیت ۳ تن پای مرغ در روز، ۱۲ مترمربع است.
- تونل انجماد

امکانات مورد نیاز برای انجماد فرآورده باید به شکلی طراحی و در نظر گرفته شوند که ظرفیت آن متناسب با ظرفیت فراوری واحد باشد. برای مراکز با ظرفیت سه تن روزانه، حداقل فضای مورد نیاز برای تونل انجماد ۳۶ متر مکعب (۳×۴ در ۳ متر ارتفاع) می باشد که دارای ارتباط مستقیم با سالن بسته بندی ثانویه و ترجیحاً پیش سردکن ثانویه است. در صورت استفاده از پلیت فریزر و یا IQF باید جایگاهی مناسب همانند تونل انجماد جهت استقرار آن ر نظر گرفته شود.

**تبصره-** کشتارگاه‌های طیوری که قصد تولید پای منجمد مرغ را دارند، باید حداقل یک تونل انجماد با ظرفیت مناسب را به انجماد پای مرغ اختصاص دهند.

- سردخانه نگهداری زیرصفر
- سردخانه باید به نحوی طراحی شود که با تاسیسات انجمادی (تونل انجماد ، پلیت فریزر ، IQF) ارتباط مناسب و ارتباط مستقیم با سالن بسته بندی ثانویه داشته و گنجایش آن به اندازه ای باشد که محصول سه روز تولید را بتوان در آن نگهداری کرد و در هر صورت ظرفیت آن کمتر از ۲۰ تن نباشد.

### تاسیسات جانبی

مساحت تاسیسات جانبی باید حداقل یک پنجم تا یک هفتم تاسیسات اصلی باشد که شامل دفتر کار ، سرویس بهداشتی، رختکن، نمازخانه و انبار لوازم فنی باشد و در صورت ضرورت سالن غذاخوری و استراحتگاه کارگران متناسب با تعداد کارکنان علاوه بر فضای فوق مورد نیاز است.

## ۱- رختکن

رختکن به نحوی باید طراحی شود که برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود (یک کمد برای لباسهای کار و یک کمد برای لباس شخصی) در غیر این صورت هر دو کارگر باید دو کمد مشترک (یک کمد برای لباسهای کار و یک کمد برای لباسهای شخصی) داشته باشند.

موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی شود که کارگران فقط از طریق آن، پس از ورود و پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگرفته و از طریق درب دیگر وارد راهرو ارتباطی به سالن کار یا مستقیماً وارد سالن کار گردند.

**تبصره:** قبل از ورود به سالن کار نصب روشویی برای شستن دستها از نوع پدالی، مجهز به سیستم آبگرم و سرد، مایع شستشو و ضد عفونی، حوله یکبار مصرف و سطل زباله درب دار و تعبیه حوضچه ضد عفونی برای شستن و ضد عفونی چکمه ها لازم می باشد.

## ۲- سرویس بهداشتی

توالیت باید قبل از رختکن استقرار یافته و به شکلی ساخته شوند که دارای نور کافی و تهویه مناسب و آب گرم و سرد باشد و همانطوری که قبلاً گفته شد به سالنهای فراوری مستقیماً راه نداشته و همچنین مجهز به روشوییهایی با آب سرد و گرم از نوع پدالی، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر روشویی یک سطل درب دار قرار گیرد.

روشوییهای تعبیه شده در رختکنها و سالنهای کار باید از نوع پدالی و به تعداد کافی و مجهز به آب سرد و گرم، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و در کنار هر روشویی یک سطل زباله درب دار برای انداختن حوله کاغذی بعد از استفاده قرار گیرد.

## ۳- انبار

- انبار مواد بسته بندی: باید به نحوی استقرار یابد که انتقال مواد موجود در آن به محل های مورد استفاده به صورت مستقیم باشد، این انبار محل نگهداری کیسه های پلاستیکی، کرتون، استریج فیلم، ظروف یکبار مصرف و غیره می باشد.

- انبار مواد شیمیایی: این انبار می باید جدا از انبار مواد بسته بندی بوده و قابل قفل شدن باشد و مستقیماً به سالن راه نداشته باشد این انبار محل نگهداری مواد شوینده، ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در سالن فرآوری است.

- انبار لوازم کار: به منظور نگهداری لوازم جنبی کارگاه، محلی از مجموعه تاسیسات در نظر گرفته باشد.

- انبار ضایعات: واحد باید دارای محل های مناسبی برای انبار کردن ضایعات و مواد غیر خوراکی قبل از خارج کردن آنها از کارگاه باشد. ضایعات در پایان هر شیفت کاری تخلیه می گردند. باید از سطل ها یا



بشکه‌های درب دار بزرگ بدین منظور استفاده نموده، در هر صورت انبار کردن ضایعات و مواد غیرخوراکی باید به شکلی باشد که آن‌ها را از دسترس حیوانات موزی دور نگه داشته و همچنین از آلوده شدن مواد غذایی، آب آشامیدنی و ... به وسیله آن‌ها جلوگیری شود و محل آن براحتی قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد.

## فواصل

رعایت حریم بهداشتی کارگاه‌های مستقل فراوری و بسته‌بندی پای مرغ همانند سایر کارگاه‌های فرآوری و بسته بندی فرآورده‌های خام دامی الزامی است.

## طرح و نقشه

طرح و نقشه تاسیسات، ساختمان‌ها و مشخصات ماشین‌آلات باید توسط متقاضی و متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول GMP (عملیات صحیح تولید) تهیه و ارائه شود.

## سایر تاسیسات مورد نیاز

### تهویه

ساختمان باید دارای تهویه مناسب بوده به شکلی که دمای مورد نظر (حدکثر ۱۲- ۱۰ درجه سانتیگراد) را تامین نماید. و دارای رطوبت مناسب باشد جهت گردش هوا باید از قسمت تمیز به قسمت کثیف سالن بوده و هوا از قسمت کثیف سالن خارج شود.

### نور

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

در محل‌هایی که بازرسی صورت می‌گیرد	۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
در محل‌هایی که عملیات تولید صورت می‌گیرد	۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
در سایر محل‌ها	۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

لامپ‌هاییکه در سالنهای فرآوری تعبیه شده اند، باید دارای پوششی باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی فرآورده‌ها نشود. ضمناً این پوشش‌ها قابل شستشو باشند.

## محل هایی که فرآوری در آن صورت گرفته و یا به نحوی با فرآوری پای مرغ در ارتباط هستند، باید دارای شرایط ذیل باشند:

### کف

کف ، باید غیرجاذب، غیر قابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد و همچنین بدون درز و شکاف بوده و براحتی تمیز و ضدعفونی شود و دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب باشد. شیب مناسب یک درصد پیشنهاد میشود .  
طراحی و ساخت کانال فاضلاب با اندازه و سطح و شکلی انجام شود که فاضلاب در آن متوقف نشده و به سهولت جریان یافته و خارج شود .

### دیوار

باید غیر قابل نفوذ به آب و قابل شستشو و به رنگ روشن باشد ، دیوارها باید تا سقف صاف و بدون درز و شکاف بوده و جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضر را به فرآورده منتقل ننماید. بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین می باشد.

### سقف

سقف به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف و رشد قارچ ها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود و براحتی قابل تمیز شدن باشد و حداقل ارتفاع سالن عملیات ۳/۵ متر تعیین میشود.  
کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید دارای انحنا بوده و زاویه تند نداشته به شکلی که از تجمع مواد در این محل ها جلوگیری به عمل آمده و به راحتی قابل شستشو و ضدعفونی باشد.

### پنجره ها

پنجره ها باید بشکلی طراحی و تعبیه شود که از تجمع مواد جلوگیری شود و پنجره هایی که باز میگردند، باید بوسیله توری پوشیده شوند ، توری ها باید به راحتی قابل جابجایی به منظور شستشو باشند.  
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 شود و با موادی پوشیده شوند که در صورت شکسته شدن باعث مخاطره در فرآورده نشود.

### درب ها

سطح آنها باید صاف بوده و سطوح غیر جاذب داشته و قابل شستشو و ضدعفونی باشد و همچنین در محل هائی که نیاز باشد حتی المقدور درب ها بدون دخالت دست باز و بسته شوند.  
کلیه درب هائیکه به محوطه بیرون از سالن عملیات راه دارند باید مجهز به پرده هوا باشند.

## تجهیزات و وسایل مورد نیاز

- این تجهیزات و وسایل باید به شکلی طراحی و ساخته شوند که باعث آلودگی فرآورده نگردیده و تمام سطوح آن براحتی قابل تمیز کردن و ضد عفونی باشد.
- استفاده از مصالح و موادی که بطور مناسب و کافی تمیز و ضدعفونی نمی گردند مانند چوب مناسب نمی باشد.
- در سالن فرآوری و در کلیه محل های لازم نظیر رختکن باید تعداد مناسب روشویی (از نوع پدالی) نصب و در کنار هر روشویی وجود صابون مایع ، حوله کاغذی یک بار مصرف و ماده ضدعفونی کننده مناسب و همچنین سطل زباله درب دار ضروری می باشد.
- تعبیه حوضچه ضد عفونی در محل های ورودی به سالن های فرآوری ضروری است.
- 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 قسمت های پشتی آن ها براحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری شود.
- در تمام محل هائی که فرآوری و بسته بندی پای مرغ صورت می پذیرد باید دارای امکانات مناسب و کافی از جمله دستگاه های تامین آب گرم ۸۰ درجه سانتی گراد برای تمیز کردن و ضدعفونی ابزار مورد استفاده در هنگام کار باشد.
- فهرست حداقل تجهیزات مورد نیاز به شرح زیر می باشد:
  - ۱- اسکالدر آب گرم مخصوص
  - ۲- دستگاه پوست گیری (مجهز به آب گرم و سرد)
  - ۳- چیلر آبی مخصوص (به طول ۳ متر برای فرآوری پای مرغ به ظرفیت ۳ تن در روز؛ به ازای هر یک تن ظرفیت بیش تر باید ۵۰ سانتی متر به طول چیلر اضافه شود)
  - ۴- دستگاه پنجه زنی صرفا در مورد واحدهایی که اقدام به تولید پنجه می کنند.
  - ۵- دستگاه تمام کننده (Finisher) مجهز به انگشتی های لاستیکی بلند و نرم، برای تکمیل عملیات پوست کنی پا

- ۶- نوار نقاله کنترل کیفی برای حذف پاهای خال دار، شکسته و.. (به طول ۲/۵ متر برای فراوری پای مرغ به ظرفیت ۳ تن در روز؛ به ازای هر یک تن ظرفیت بیش تر باید ۵۰ سانتی متر به طول چیلر اضافه شود)
- ۷- نوار نقاله آبچکان مضرس (به طول حداقل ۱ متر، با شیب حداقل ۴۵ درجه یا مجهز به سیستم لرزشی)
- ۸- قیف بسته بندی

### 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. در سالن عملیات شیرهای آب باید از نوع پدالی باشد.

### ضوابط مربوط به واحدهای موجود

رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی صدور پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری واحدهای فرآوری و بسته بندی پای مرغ در خصوص واحدهای موجود نیز لازم الاجرا است.

### ۳- ضوابط بهداشتی آماده سازی، فراوری، بسته بندی، نشانه گذاری، انجماد، نگهداری و حمل پای مرغ

#### آماده سازی

۱. پای مرغ باید بلافاصله پس از قطع، از طریق نقاله مربوط، مستقیماً به سالن فرآوری منتقل شود.
۲. در قسمت فرآوری، پای مرغ در سینی‌های استیل و به طریقه بهداشتی جمع آوری شده و با آب سرد شستشو (خنک سازی اولیه) و به‌طور کامل از کلیه آلودگی‌های ظاهری، پاکیزه‌سازی می‌شود.
۳. مرحله اول بازرسی بهداشتی در این هنگام صورت می‌گیرد. در این بازرسی، پاهای ناسالم (زخم و جراحت ناشی از بیماری، تورم، خونمردگی، تغییر رنگ، شکستگی و انحنای غیرطبیعی و...) حذف می‌شوند.

تبصره- پس از انجام بازرسی بهداشتی می‌توان پای مرغ را در کیسه‌های نایلونی مناسب به وزن حداکثر ۱۰ کیلوگرم، بسته بندی و پس از نشانه گذاری در سبدهای مناسب و با خودروهایی سردخانه دار مجاز دارای ترموگراف مناسب به کارگاه‌های مستقل فراوری و بسته‌بندی پای مرغ در خارج کشتارگاه (برای فراوری به منظور صادرات) منتقل کرد.

#### فراوری

فراوری شامل مراحل زیر است:

۱. قرار گرفتن پای مرغ در اسکالدر آب گرم مخصوص (درجه حرارت ۵۸-۶۰ درجه سانتی‌گراد، به مدت ۴ تا ۵ دقیقه) تا پوست آن راحت‌تر جدا شود.
۲. پوست گیری پا - با استفاده از دستگاه مخصوص مجهز به آب گرم و سرد
۳. خنک سازی ثانویه در چیلر آبی مخصوص (۴-۸ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ تا ۱۲ دقیقه).
۴. پنجه زنی - در صورت درخواست مشتری، پنجه پا به کمک دستگاه پنجه زنی جدا می‌شود.
۵. پوست کنی نهائی (به منظور تکمیل عملیات پوست کنی) - که باید با استفاده از دستگاه تمام‌کننده (Finisher) انجام شود.
۶. مرحله دوم بازرسی بهداشتی (کنترل کیفی) - در این مرحله با عبور پای مرغ روی «نوار نقاله» مربوط، کنترل کیفی محصول فراوری شده (حذف پای خالدار، شکسته و ...) و انجام صحیح عملیات فراوری کنترل شود.
۷. آبچکانی - پای کامل (یا پنجه پای) مرغ برای آبچکانی روی نوار آبچکان مضرس (به طول حداقل ۱ متر، با شیب حداقل ۴۵ درجه یا مجهز به سیستم لرزشی) قرار گرفته و سپس در گنجایه مشبک قرار می‌گیرد.

**بسته بندی**

سرانجام، پای مرغ باید بسته به نوع مصرف به شیوه مناسب در بسته های سالم، بدون عیب و پارگی و دارای نشانه گذاری مربوطه بسته بندی شود:

۱- برای مصرف خانوار: در ظروف یک بار مصرف به همراه پوششی از جنس استریچ فیلم با ضخامت مناسب.

۲- برای مصارف عمده و نیز صادرات: در کیسه های پلی اتیلنی، به نحوی که هوای بسته ها کاملاً تخلیه شود و سپس کارتن های به ابعاد  $۱۵ \times ۵۵/۵ \times ۳۸/۵$  و وزن حداکثر ۲۰ کیلوگرم، بسته بندی شوند. تبصره- کارتن های حاوی پای منجمد مرغ قبل از نگهداری در سردخانه باید در دستگاه شیرینگ پک، شیرینگ شوند، به طوری که تمام سطوح کارتن به طور کامل در پوشش پلاستیکی قرار گیرد. تبصره- در زمان بسته بندی پای منجمد مرغ نباید بیش از ۴۸ ساعت از زمان کشتار و استحصال گذشته باشد.

**نشانه گذاری****الف- روش نشانه گذاری**

بسته بندی پای مرغ باید دارای نشانه گذاری مربوطه به صورت خوانا باشد.

تبصره ۱- استفاده از برچسب مجزا جهت درج تاریخ تولید / انقضاء و..... به هیچ عنوان مجاز نمی باشد و کلیه مشخصات باید به گونه ای روی برچسب / کیسه های بسته بندی پای مرغ چاپ شود که به هیچ وجه قابل تغییر و یا مخدوش شدن، نباشد.

تبصره ۲- درج دو نوع تاریخ انقضاء تحت عناوین تازه و منجمد بر روی یک بسته بندی / برچسب مجاز نمی باشد.

مشخصات زیر باید به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی برچسب / پوشش پلاستیکی و رویه کارتن به زبان فارسی چاپ و یا درج شود.

۱. نام کارگاه و یا شرکت (نامی که در پروانه بهداشتی بهره برداری درج شده است)

تبصره- کلیه محموله های پای مرغ صادراتی باید دارای کد رهگیری (کد IR) نیز باشند.

۲. عبارت کد پروانه بهداشتی بهره برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ۶ رقم سمت راست کد پروانه بهداشتی بهره برداری (دو رقم اول کد استان و ۴ رقم بعدی کد رمز یا سریال) باید درج شود.

۳. نام و نوع و شکل عرضه فرآورده: مشخصات هر برچسب بر اساس یک شکل عرضه (تازه و یا منجمد) بر روی آن درج می شود.

تبصره- در خصوص پای مرغ منجمد صادراتی می توان بر حسب نوع فرآورده از عناوین Paw or Feet استفاده شود:

۴. تاریخ تولید: برحسب روز/ ماه / سال

۵. تاریخ انقضاء: عمر ماندگاری (Shelf – Life) پای مرغ بر اساس نوع و شکل عرضه به شرح جدول ۲ می باشد که باید در نشانه گذاری رعایت شود .

جدول ۲- عمر ماندگاری پای مرغ

عمر ماندگاری	شرایط نگهداری دما (درجه سانتی گراد)	شکل عرضه
۲روز (۴۸ساعت)	۰ تا +۴	تازه <sup>۰</sup> (بسته بندی)
۴ ماه	-۱۸	منجمد <sup>۰</sup> (بسته بندی)

تبصره- درج عمر ماندگاری پای مرغ صادراتی روی بسته ها، براساس اعلام رسمی کشور مقصد به سازمان دامپزشکی کشور انجام می پذیرد.

۶. شرایط نگهداری: بر اساس شکل عرضه ( منهای ۱۸ درجه سانتی گراد برای محصولات منجمد و صفر تا چهار درجه سانتیگراد برای محصولات تازه)

تبصره- برای پای منجمد مرغ صادراتی باید از این عبارت استفاده شود:  $Keep\ frozen\ -18^{\circ}C$

۷. آدرس و شماره تلفن کارگاه

۸. شماره بچ محصول

• در صورتیکه کارگاه بسته بندی در نظر دارد آرم و یا نام ویژه ای بر روی بسته بندی درج نماید ، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و ارائه کپی تایید شده به اداره کل دامپزشکی استان مربوط الزامی است.

• اختصاص فضایی از رویه کارتن و بسته بندی و یا برچسب محصولات جهت ذکر مشخصات (نام، آدرس و آرم و نام تجاری ) سفارش دهنده در صورت موافقت کتبی کارگاه بسته بندی کننده و ارائه گواهی ثبت آرم یا نام تجاری علاوه بر چاپ مشخصات کارگاه بلامانع است .

• شرکت ها باید اساسنامه خود را ارائه نمایند.

• درج نام اصلی سفارش دهنده بر روی برچسب الزامی است.

• مشخصات درج شده بر روی کارتن باید دقیقاً مطابق مشخصات مندرج بر روی برچسب/ کیسه های پلی اتیلنی حاوی پای مرغ فرآوری شده در آن باشد .

- کلیه مشخصات فوق الذکر باید به صورت بارکد نیز روی لیبل محموله های صادراتی درج شود.

#### ب- ویژگی های مواد بسته بندی مورد استفاده

- پوشش پلاستیکی مورد استفاده در بسته بندی پای مرغ

##### ۱- ویژگی های شیمیایی

- از جنس مناسب جهت بسته بندی مواد غذایی (Food grade) باشد.
- قابلیت جذب چربی را نداشته باشد.
- غیرسمی باشد.
- از مواد بازیافت شده نباشد.

##### ۲- ویژگی های فیزیکی

- هنگام بسته بندی سالم، پاکیزه و استفاده نشده باشد.
- قابلیت انبساط و انقباض آن در برابر تغییرات درجه حرارت محیط ناچیز باشد.
- قدرت کشش خوبی داشته باشد.
- قابلیت خم شدگی، نرم بودن و انحناپذیری خوبی داشته باشد.
- شفاف باشد.

تبصره - قید هریک از مشخصات بر چسب با عبارات لاتین در صورت درج مشخصات با زبان فارسی بلامانع است.

بدیهی است ارائه نمونه برچسب/ پوشش های پلاستیکی در دو شکل تازه ومنجمد (برای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری فراوری و بسته بندی پای مرغ) به اداره کل دامپزشکی استان الزامی است.

#### • ویژگی های کارتن های مورد استفاده

کارتن های مورد استفاده باید دارای استحکام کافی و از جنس مقاوم در برابر رطوبت و ... ، به ابعاد ( ۱۵ × ۵۵/۵ × ۳۸/۵ ) باشد.

## انجماد

فرایند انجماد شامل دو مرحله زیر است:

### ۱. خنک کردن



پای مرغ را باید قبل از انجماد، در سینی های مشبک (راکر) در پیش سردکن قرار داد. در این مرحله دمای عمقی پای مرغ به حداکثر ۳ درجه سانتی گراد کاهش داده می شود.

## ۲. منجمد کردن

انجماد پای مرغ باید در تونل انجماد با دمای منهای ۳۵ درجه سانتی گراد یا کمتر، به مدت ۴ ساعت یا (پلیت فریزر به مدت ۲ ساعت) به گونه ای انجام گیرد که:

- از محدوده تشکیل حداکثر بلورهای یخ (کریستالیزاسیون) که برای بیش تر فرآورده ها ۱- تا ۵- درجه سانتی گراد است، به سرعت بگذرد.
- فرآورده، بدون هرگونه آثار و نشانه های سوختگی ناشی از انجماد باشد.
- در هنگام خروج از تونل انجماد، برودت عمق فرآورده، حداقل ۱۸ درجه سانتی گراد زیر صفر باشد.

## نگهداری

کارتن های حاوی پای مرغ باید در سردخانه، داخل باکس پالت های قابل شستشو و ضد عفونی و با استحکام لازم نگهداری شوند.

- فرآورده تازه باید در برودت صفر تا ۴ درجه سانتی گراد و فرآورده منجمد باید در سردخانه های نگهداری که برودت آن، حداقل ۱۸ درجه سانتی گراد زیر صفر یا کمتر است، نگهداری شود.
- رعایت نکات بهداشتی در زمان نگهداری پای مرغ در سردخانه از قبیل، استفاده از باکس پالت های مناسب، همچنین نحوه چیدمان مناسب به طوری که جریان هوای سرد بتواند به طور کامل از بین آن ها عبور کند، از اهمیت ویژه ای برخوردار است.
- این سردخانه ها لازم است مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

تبصره - استفاده از سردخانه های کشتارگاه های طیور و نیز کارگاه های فراروی و بسته بندی مستقل (پیش سردکن، تونل انجماد و سردخانه نگهداری) جهت خنک سازی، انجماد و نیز نگهداری محموله های استحصالی سایر واحدها ممنوع می باشد.

## حمل و نقل

- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل پای مرغ می نمایند، باید پروانه اشتغال به حمل از اداره کل دامپزشکی استان داشته باشند.
- در صورت حمل داخل استانی پای مرغ، اخذ گواهی بهداشتی محموله از سوی مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاه های طیور، الزامی است.

- در صورت حمل خارج استانی پای مرغ ، دریافت مجوز بهداشتی- قرنطینه ای حمل از دامپزشکی استان / شهرستان الزامی است.
- خودروهایی که مبادرت به حمل پای تازه خنک شده مرغ می نمایند، باید مجهز به سیستم خنک کننده مناسب جهت تامین برودت مورد نیاز (صفر تا ۴ درجه سانتی گراد) باشند.
- خودروهایی که مبادرت به حمل پای منجمد مرغ می نمایند، باید مجهز به سیستم خنک کننده مناسب جهت تامین برودت مورد نیاز (۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر) باشند.
- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل پای مرغ می نمایند باید مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) مناسب و زنگ هشداردهنده برای اعلام دمای بیش از حد باشند.
- خودروهای ویژه حمل پای منجمد مرغ باید مجهز به پالت کف کانکس از جنس مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و دارای استحکام کافی) باشد.
- مقدار بارگیری فرآورده باید بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس باشد (در مواردی که سیستم خنک کننده / اوپراتور نزدیک سقف تعبیه شده باشد ، ارتفاع محموله نباید از سطح زیرین اوپراتور تجاوز نماید)
- حمل پای تازه خنک شده مرغ پس از بسته بندی و نشانه گذاری، باید درون گنجایه های مناسب (سبدهای مشبک پایه دار با گنجایش حداکثر ۲۰ کیلوگرم) انجام گیرد. چیدن سبدها داخل خودرو باید طوری انجام گیرد که هوای سرد بتواند به خوبی بین سبدها جریان داشته باشد .
- برای انتقال محموله پای منجمد مرغ به کشتی یا مبادی صادراتی باید محموله در کانتینرهای با برودت ۱۸ درجه سانتی گراد زیر صفر حمل شود.

## ویژگی های پای مرغ

ویژگی های پای مرغ در دو بخش ویژگی های ظاهری /ارگانولپتیک و ویژگی های میکروبی ارائه می شود:

### الف- ویژگی های ظاهری /ارگانولپتیک

#### تازه

پای تازه خنک شده مرغ باید دارای ویژگی های زیر باشد:

- کاملاً تمیز و عاری از پر، پوست و یا هر نوع مواد خارجی باشد.
- بوی غیرطبیعی مانند بوی ترشیدگی، تعفن و گندیدگی نداشته باشد.
- به رنگ سفید و شفاف و فاقد لکه های رنگی غیرطبیعی باشد.
- فاقد هر گونه ضایعات، زخم و جراحت ناشی از بیماری، تورم، خونمردگی، تغییر رنگ، شکستگی و انحنای و سایر موارد غیرطبیعی و.. باشد.

#### منجمد

پای منجمد مرغ ، علاوه بر ویژگی های ظاهری پای تازه خنک شده مرغ باید دارای ویژگی های زیر، نیز باشد:

- در داخل بسته، نباید خونابه یا آب منجمد شده، وجود داشته باشد.
- به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف کننده برسد.
- پس از انجمادزدائی، سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.
- بدون آثار و نشانه های سوختگی ناشی از انجماد و نیز علائم کپک زدگی (لکه های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.

**تبصره:** سوختگی ناشی از انجماد به لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری گفته می شود که (در اثر تبخیر شدید آب فرآورده ناشی از سرمازایی بیش از اندازه معین) در سطح پای مرغ نمایان می شود.

### ب- ویژگی های میکروبی

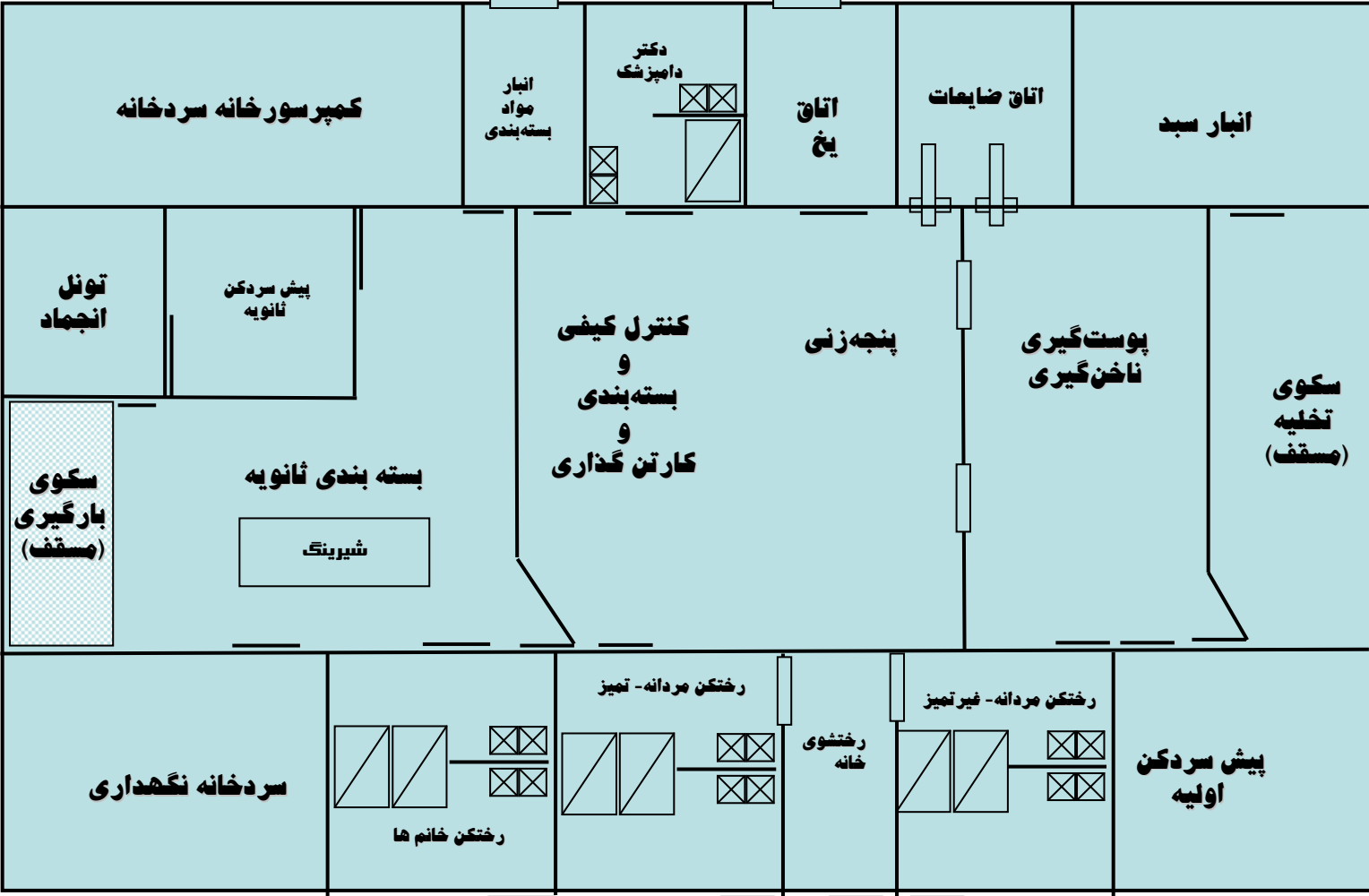
- ویژگی های میکروبی پای مرغ به شرح جدول ۲ می باشد.

جدول ۲. ویژگی‌های میکروبی پای مرغ

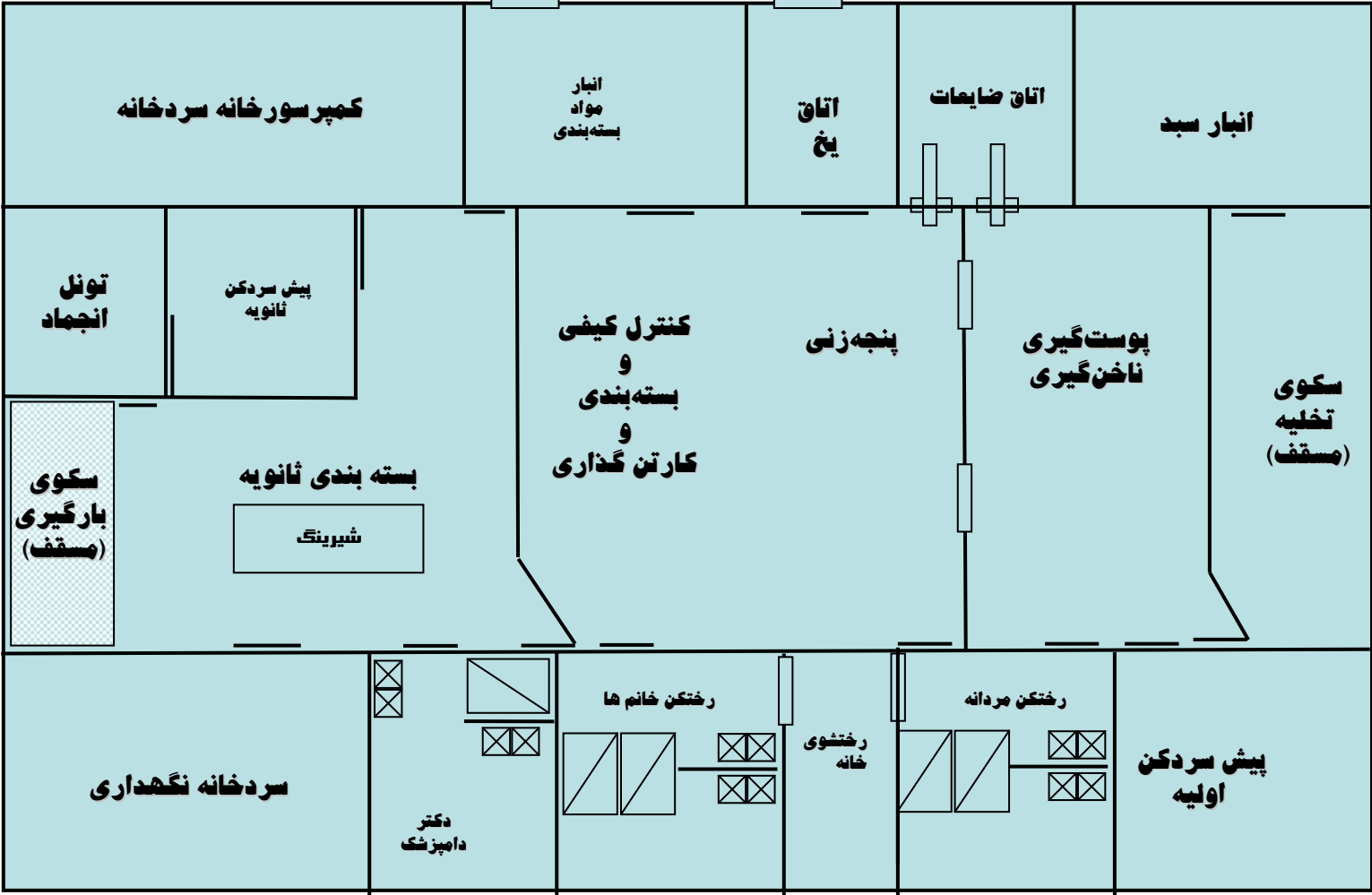
M	m	c	تعداد نمونه (n)	آزمون
۱۰ <sup>۶</sup>	۱۰ <sup>۵</sup>	۳	۵	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)
۱۰ <sup>۳</sup>	۱۰ <sup>۲</sup>	۲	۵	استافیلوکوکوس ارتوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)
-	منفی	۰	۵	سالمونلا (در ۲۵ گرم)
۵۰۰	۵۰	۲	۵	اشریشیا کلی (در یک گرم)

- در مواردی که فقط یک نمونه به آزمایشگاه ارسال می‌شود (نمونه منفرد)، ویژگی‌های میکروبی نمونه با حد m سنجیده می‌شود.
- کلیه محموله‌های صادراتی پای مرغ باید از سوی کارشناسان مورد نظر سازمان دامپزشکی کشور، از نظر ارگانولپتیک (ظاهری) مورد بازبینی دقیق قرار گرفته، در صورت احراز کامل شرایط ارگانولپتیک، نسبت به نمونه برداری و انجام آزمایش میکروبی (طبق معیارهای میکروبی پای مرغ براساس جدول ۲ و یا اعلام رسمی کشور مقصد به سازمان دامپزشکی کشور) اقدام گردیده و در صورت دارا بودن شرایط مذکور می‌توانند گواهی بهداشتی صادراتی دریافت نمایند.

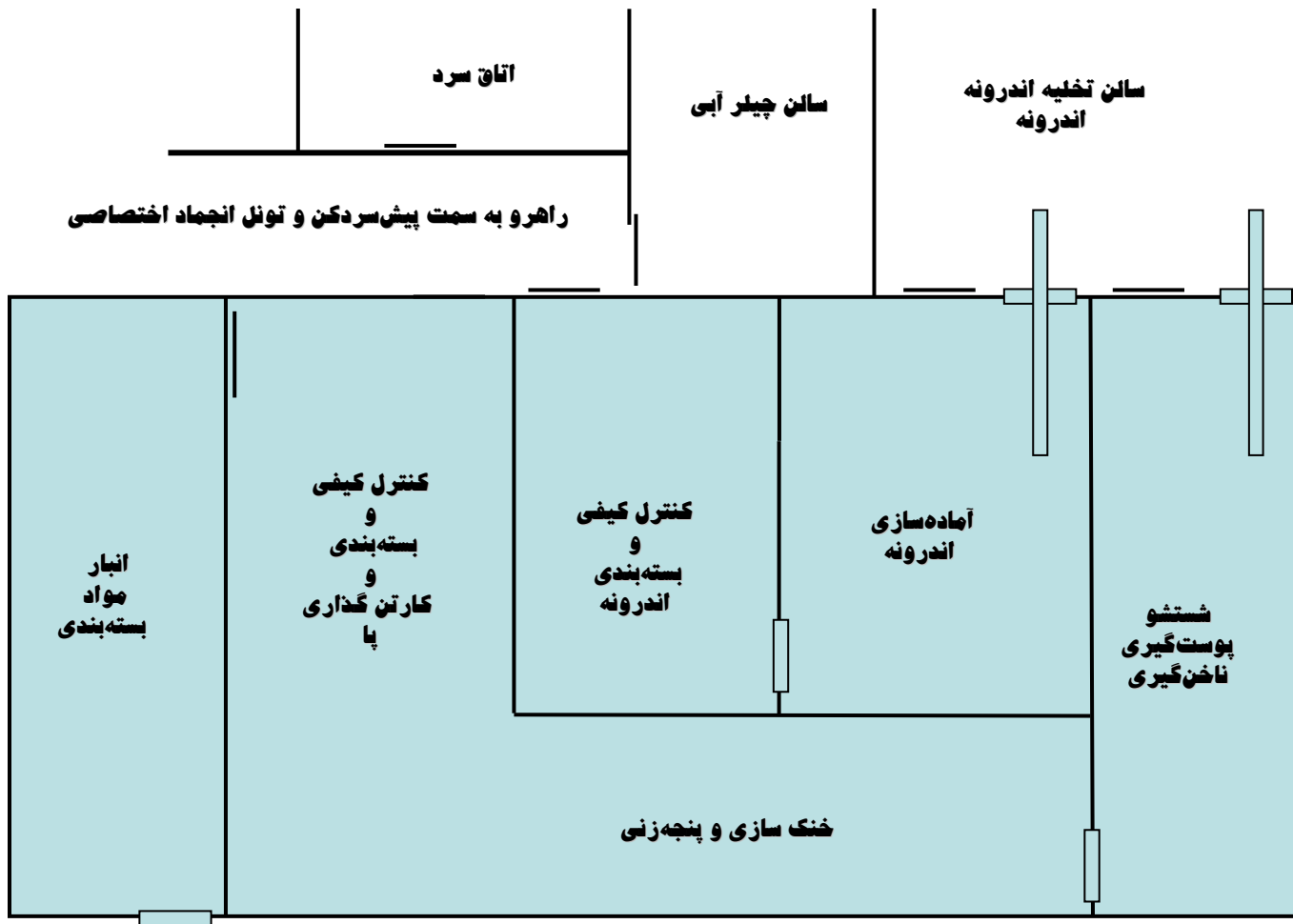
# الگوی ۱ - نقشه الگویی کارگاه فراوری پامرغ



**الگوی ۲ - نقشه الگویی کارگاه فراوری پامرغ**



**نقشه الگویی کارگاه فراوری پا مرغ وابسته به کشتارگاه طیور**



**\* ضایعات باید به روش مناسب (از جمله مکش) به اتاق ضایعات کشتارگاه منتقل شود**

**الف) مشخصات کارگاه فرآوری و بسته بندی پای مرغ:**

- نام کارگاه: ..... شماره پروانه بهداشتی بهره برداری: ..... تاریخ اعتبار پروانه: ..... ظرفیت روزانه: .....
- آدرس کارگاه: استان: ..... شهرستان: ..... خیابان: ..... پلاک: ..... تلفن: .....
- مساحت زمین: ..... متر مربع مساحت زیر بنا: ..... متر مربع
- مساحت محوطه کارگاه: آسفالت  سنی  خاکی
- \* نوع کارگاه: وابسته به کارگاه صنعتی طیور  \* مجتمع فرآوری و بسته بندی فراورده های خام دامی  اختصاصی
- \* تامین آب: چاه  قنات  چشمه  آب لوله کشی  مخزن ذخیره آب  \* تامین برق: شبکه برق  ژنراتور  \* سیستم برق اضطراری
- نام و نام خانوادگی مسئول فنی بهداشتی اختصاصی: ..... شماره پروانه: ..... تاریخ اعتبار پروانه: .....

**الف - مساحت و مترای قسمت های مختلف واحد**

ردیف	نام	تعداد	(طول × عرض) × ارتفاع	ارتباط با سایر قسمت ها	ردیف	نام	تعداد	(طول × عرض) × ارتفاع	ارتباط با سایر قسمت ها
۱	سکوی تخلیه بار				۹	سردخانه نگهداری زیر صفر			
۲	انبار سبد				۱۰	رختکن بخش غیر تمیز			
۳	پیش سرد کن اولیه				۱۱	رختکن بخش تمیز			
۴	سالن شستشو و پوست گیری				۱۲	انبار وسایل روزانه			
۵	سالن فرآوری				۱۳	اتاق ضایعات بخش غیر تمیز			
۶	پیش سرد کن ثانویه				۱۴	اتاق ضایعات بخش تمیز			
۷	تونل انجماد				۱۵	انبار مواد بسته بندی			
۸	سالن شرینگ کارتن				۱۶	اتاق یخ			

**ب - تجهیزات**

ردیف	نام	تعداد	طول × عرض	کیفیت و کارایی	ردیف	نام	تعداد	طول × عرض	کیفیت و کارایی
۱	اسکالدر: تونلی <input type="checkbox"/> مخزنی <input type="checkbox"/>				۹	میز بسته بندی			
۲	پوست کن: تونلی <input type="checkbox"/> سطلی <input type="checkbox"/>				۱۰	دستگاه پنجه زن			
۳	نوار نقاله (هدایت کننده به چیلر)				۱۱	دستگاه شرینگ پک			
۴	چیلر آبی				۱۲	سطل ضایعات			
۵	پوست کن نهایی: تونلی <input type="checkbox"/> سطلی <input type="checkbox"/>				۱۳	دستگاه خنک کننده هوای سالن			
۶	نوار نقاله بازرسی				۱۴	دستگاه یخساز / آب سردکن			
۷	آبچکان: نوار نقاله مشبک <input type="checkbox"/> میز لرزشی مشبک <input type="checkbox"/>				۱۵	کپسول آتش نشانی			
۸	قیف بسته بندی				۱۶	جعبه کمک های اولیه			



## ج- ضوابط و شرایط بهداشتی عمومی

ردیف	ضوابط و شرایط بهداشتی عمومی	بلی	خیر
<b>کلیات</b>			
۱.	مسئول فنی بهداشتی در زمان ممیزی حضور فعال دارد؟		
۲.	کارگاه براساس نقشه تایید شده بر اساس ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور احداث شده است؟		
۳.	فضاهای کاری تمیز و غیر تمیز به نحو مناسب از یکدیگر جدا شده اند؟		
۴.	فضاهای کاری با توجه به چیدمان تجهیزات و مساحت مورد نیاز به اندازه های هستند که تولید محصول در شرایط بهداشتی صورت پذیرد؟		
۵.	حوضچه ضد عفونی مناسب و فعال (حاوی آب و مواد ضد عفونی) در میادی ورودی کارگاه تعبیه شده است؟		
۶.	در داخل و محوطه کارگاه تجهیزات بلا استفاده، فرسوده و مستعمل نگهداری می شود؟		
<b>آب مصرفی</b>			
۱.	آب آشامیدنی به میزان کافی در کارگاه وجود دارد؟		
۲.	لوله ها از جنس مناسب بوده و در مقابل زنگ زدگی مقاوم می باشند؟		
۳.	لوله کشی های روکار از دیوار فاصله لازم را دارد؟		
۴.	آب سرد و گرم به میزان کافی و با فشار مناسب در سالن های فراوری، رختکن ها و سرویس های بهداشتی در دسترس می باشد؟		
۵.	در صورتی که از آب غیر قابل شرب برای مصارف دیگری مانند آبیاری فضای سبز، آتش نشانی و ... استفاده می گردد، جداسازی مناسب و کامل بین لوله های آب آشامیدنی و آب غیر قابل شرب انجام گرفته و رنگ لوله های آنها با یکدیگر متفاوت می باشد؟		
۶.	نتایج آزمایش نمونه ای آب مصرفی مطابق با استاندارد می باشد؟		
۷.	بخ مورد استفاده از کارگاه های مجاز تهیه، به شیوه مناسب به کارگاه منتقل و در اتاق بخ نگهداری می شود؟		
<b>بهداشت کارکنان</b>			
۱.	تمامی کارکنان و کارگران مرتبط با فراوری و بسته بندی مورد معاینات پزشکی قرار گرفته و دارای کارت بهداشتی (گواهی سلامت) معتبر می باشند؟		
۲.	از بکارگیری افرادی که دارای بیماری های مسری، زخم و یا عفونت جلدی دارند، جلوگیری و یا تمهیدات لازم در خصوص بیماری های جلدی بعمل می آید؟		
۳.	کارگران و پرسنل مرتبط دارای لباس کار، روپوش و کلاه مناسب و بهداشتی در زمان فعالیت می باشند؟		
۴.	کارگران و پرسنل مرتبط قبل از شروع به کار و یا در مواقع لزوم، دست های خود را شستشو و ضد عفونی می نمایند؟		
۵.	علائم هشدار دهنده ( ممنوعیت کشیدن سیگار، خوردن و آشامیدن در محل کار و...) در کارگاه و محل های مناسب نصب است؟		
۶.	کارگران و پرسنل علائم هشدار دهنده را مورد توجه قرار داده و آنها را رعایت می نمایند؟		
۷.	از تردد افراد متفرقه و غیر مرتبط در محیط کار جلوگیری می شود؟		
<b>کنترل حشرات و حیوانات موذی</b>			
۱.	در سالن های فراوری و بسته بندی حشرات و حیوانات موذی دیده می شود؟		
۲.	برای جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات موذی و مبارزه با آن ها (تله گذاری / طعمه گذاری) انجام می شود؟		
۳.	مواد سمی و خطرناک شیمیایی (حشره کش، جونده کش، مواد ضد عفونی کننده و...) در محل مشخص مجهز به کمد های قفل دار می باشد، نگهداری می شوند؟		
۴.	مواد شیمیایی مورد استفاده (سموم و...) مورد تایید مراجع ذیصلاح می باشند؟		
۵.	استفاده از مواد شیمیایی ( حشره کش ها، سموم و...) باعث آلودگی محصول نمی شوند؟		
۶.	برای جلوگیری از ورود حشرات و مبارزه با آن ها، سمپاشی دوره ای محوطه طبق ضوابط و مقررات بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟		
۷.	از پرده هوا برای درب / دریچه هایی که مستقیماً به فضای بیرون باز می شوند، استفاده شده است؟		
۸.	حشره کش برقی در محلی نصب شده است که باعث آلودگی فراورده نشود؟ (در صورت استفاده)		

**د) شرایط بهداشتی اختصاصی تاسیسات اصلی**

ردیف	شرایط بهداشتی اختصاصی							
	سکوی تخلیه و بارگیری		سالن شستشو و پوست کنی		سالن پنجه زنی و کنترل کیفی		سالن بسته بندی ثانویه	
	بلی	خیر	بلی	خیر	بلی	خیر	بلی	خیر
	<b>* کف</b>							
۱								جنس کف از موادی می باشد که در مقابل آب نفوذ ناپذیر بوده و براحتی شستشو و ضدعفونی گردد؟
۲								کف دارای سیستم زهکشی و دفع فاضلاب مناسب بوده و آب و مایعات به راحتی به کانال های فاضلاب هدایت می شوند؟
۳								کانال های فاضلاب دارای سرپوش مناسب می باشند؟
۴								محل اتصال دیوارها به کف دارای انحناء (زاویه) مناسب می باشد؟
۵								شکستگی و ترک خوردگی در کف مشاهده می شود؟
	<b>* دیوار</b>							
۱								دیوارها از مصالح مناسب، بادوام و نفوذ ناپذیر و سطح آنها صاف بوده و به راحتی شستشو، تمیز و ضدعفونی می گردند؟
۲								محل اتصال دیوارها به یکدیگر دارای انحناء (زاویه) مناسب می باشد؟
۳								شکستگی و ترک خوردگی در دیوار مشاهده می شود؟
	<b>* سقف</b>							
۱								ارتفاع مناسب و مطابق با ضوابط دارد؟
۲								از مصالح مناسب ساخته شده و سطح آنها صاف و به راحتی قابل تمیز شدن است؟
	<b>* درب و پنجره ها</b>							
۱								درب و پنجره ها از مواد مناسب و مقاوم ساخته شده و به راحتی قابل شستشو و ضدعفونی می باشند؟
۲								شکستگی در درب و پنجره ها مشاهده می شود؟
۳								پنجره ها هم سطح دیوار های داخلی یا طاقچه ی زیر پنجره شیب مناسب به طرف داخل دارد؟
۴								پنجره های مشرف به محوطه بیرون، دارای توری مناسب و قابل شستشو و ضدعفونی می باشند؟
۵								در سالن های فراوری با موادی پوشیده شده اند تا در صورت شکسته شدن باعث مخاطره در فرآورده نشوند؟
	<b>* روشنایی</b>							
۱								میزان نور در قسمت های مختلف سالن مناسب و کافی است؟
۲								لامپ های تعبیه شده در سالن، دارای پوشش (محافظ) مناسب و قابل شستشو و ضد عفونی می باشند؟
۳								سیم کشی ها، فاصله لازم از دیوار را دارد یا از کانال / حفاظ مخصوص خود عبور نموده است؟
۴								لامپ ها در داخل دیوار یا سقف تعبیه شده، یافاصله مناسب از سقف و دیوار را برای تمیز کردن دارد؟
	<b>* تهویه</b>							
۱								دستگاه تهویه سالن ها به تعداد کافی و در جاهای مناسب نصب می باشند؟
۲								تهویه به طور مناسب انجام می شود بطوریکه برودت ۱۲-۱۰ درجه سانتیگراد تامین شود؟
۳								تهویه و جریان فاضلاب از بخش تمیز به طرف بخش غیر تمیز است؟
	<b>* روشویی</b>							
۱								امکانات شستشو و ضدعفونی دست (روشویی) به تعداد کافی وجود دارد؟
۲								شیرهای آب روشویی ها بدون دخالت دست، باز و بسته می شوند؟
۳								روشویی ها مجهز به سطل درب دار، صابون مایع و حوله یکبار مصرف می باشد؟
	<b>* سیستم دفع فاضلاب</b>							
۱								فاضلاب خارج شده از دستگاه ها، به کانال فاضلاب هدایت می شوند و درکف سالن جاری نمی شوند؟
۲								فاضلاب خارج شده از سالن به صورت مناسب و بهداشتی دفع می شوند؟
۳								سیستم زهکشی به چاه فاضلاب / مخازن فاضلاب اختصاصی یا سیستم فاضلاب عمومی ارتباط دارد؟
۴								کانال های فاضلاب در کلیه قسمت ها دارای پوشش مناسب می باشد؟

ردیف	شرایط بهداشتی اختصاصی							
	سکوی تخلیه و بارگیری		سالن شستشو و پوست کنی		سالن پنجه زنی و کنترل کیفی		سالن بسته بندی ثانویه	
	بلی	خیر	بلی	خیر	بلی	خیر	بلی	خیر
۵	شیب برای هدایت فاضلاب مناسب است و آب در یک قسمت راکد نمی ماند؟							
۶	محل اتصال دیواره های کانال های فاضلاب به کف دارای انحناء (زاویه) مناسب می باشد؟							

## ه) شرایط بهداشتی سایر تاسیسات اصلی

ردیف	شرایط بهداشتی اختصاصی							
	پیش سرد کن اولیه		پیش سرد کن ثانویه		تونل انجماد		سردخانه نگهداری	
	بلی	خیر	بلی	خیر	بلی	خیر	بلی	خیر
۱	جنس کف از موادی می باشد که در مقابل آب نفوذ ناپذیر بوده و براحتی شستشو و ضد عفونی میگردند؟							
۲	کف دارای شیب لازم، سیستم زهکشی و دفع فاضلاب مناسب می باشد؟							
۳	دیوارها، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و براحتی شستشو و ضد عفونی می گردند؟							
۴	محل اتصال دیوارها با یکدیگر و کف دارای انحناء (زاویه) مناسب می باشد؟							
۵	سقف، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و براحتی شستشو و ضد عفونی می گردند؟							
۶	لامپ های تعبیه شده دارای پوشش (محافظ) مناسب، قابل شستشو و ضد عفونی می باشد؟							
۷	سالن ها وضعیت بهداشتی مناسب دارد و نظافت رعایت شده است؟							
۸	سردخانه ها مجهز به نمایش گر دما جهت نشان دادن برودت می باشد؟							
۹	سردخانه ها مجهز به ترموگراف جهت ثبت برودت می باشد؟							
۱۰	زنگ اعلام خطر در داخل سالن سردخانه نصب شده است؟							
۱۱	دربها از مواد مقاوم و نفوذ ناپذیر و قابل شستشو و ضد عفونی ساخته شده اند؟							
۱۲	هر یک از واحدهای سردخانه ای قادر به تامین و حفظ برودت مناسب بر اساس دستورالعمل های مربوطه می باشند؟							

## ز) شرایط بهداشتی تاسیسات فرعی

ردیف	شرایط بهداشتی			توضیحات
	بلی	خیر		
<b>* رختکن و سرویس بهداشتی (حمام و توالت)</b>				
۱				رختکن غیر تمیز با فضا و امکانات کافی و ارتباط مناسب دارد؟
۲				رختکن تمیز با فضا و امکانات کافی و ارتباط مناسب دارد؟
۳				در هر یک از بخش ها، رختکن مجزایی برای خانمها و آقایان در نظر گرفته شده است؟
۴				کمد های لباس کار و شخصی به تعداد کافی دارد؟
۵				کارگاه دارای توالت مناسب و متناسب با تعداد کارگران می باشد؟
۶				هر یک از رختکن ها دارای حمام در موقعیت مناسب و متناسب با تعداد کارگران می باشد؟
۷				هر یک از رختکن ها دارای دستگاه چکمه شور اتوماتیک / حوضچه / تشتک ضد عفونی مناسب در مبادی ورود به سالن های عملیات می باشد؟
۸				دیوارها، کف و سقف، صاف و غیر قابل نفوذ به آب بوده و به راحتی تمیز و ضد عفونی می گردند؟
۹				امکانات شستشو و ضد عفونی دست (روشویی) در رختکن ها و توالت ها به تعداد کافی وجود دارد؟
۱۰				روشویی ها مجهز به حوله کاغذی یکبار مصرف، صابون مایع و مواد ضد عفونی کننده مناسب به همراه سطل درب دار می باشد؟
۱۱				روشویی ها مجهز به آب گرم و سرد بوده و شیرهای آب بدون دخالت دست، باز و بسته می شوند؟
<b>* انبار مواد بسته بندی</b>				
۱				کف، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و به راحتی شستشو و ضد عفونی می گردند؟

توضیحات	خیر	بلی	شرایط بهداشتی
			۲ کف دارای سیستم زهکشی و دفع فاضلاب مناسب است؟
			۳ کانال‌های فاضلاب دارای سرپوش مناسب می باشند ؟
			۴ دیوارها، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و براحتی شستشو و ضدعفونی می گردند؟
			۵ محل اتصال دیوارها با یکدیگر و با کف دارای انحناء (زاویه ) مناسب می باشند ؟
			۶ سقف، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و براحتی شستشو و ضدعفونی می گردند؟
			۷ تهویه به طور مناسب انجام می شود ؟
			۸ لامپ های تعبیه شده درانبار ها دارای پوشش ( محافظ ) مناسب، قابل شستشو و ضد عفونی میباشند؟
			۹ کلیه اتصالات به دیوار (لوله کشی، سیم کشی و ...) فاصله لازم از دیوار را دارا می باشند؟
			۱۰ وسایل و لوازم مورد مصرف به شکل مناسب نگهداری می شوند؟
			۱۱ کارتن ها بر روی پالت های مناسب چیده شده اند؟
			<b>* اتاق ضایعات</b>
			۱ کف، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و براحتی شستشو و ضدعفونی می گردند؟
			۲ کف دارای سیستم زهکشی و دفع فاضلاب مناسب است؟
			۳ کانال‌های فاضلاب دارای سرپوش مناسب می باشند ؟
			۴ دیوارها، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و براحتی شستشو و ضدعفونی می گردند؟
			۵ محل اتصال دیوارها با یکدیگر و با کف دارای انحناء (زاویه ) مناسب می باشند ؟
			۶ سقف، صاف و از مصالح مناسب، بادوام و نفوذناپذیر است و براحتی شستشو و ضدعفونی می گردند؟
			۷ لامپ های تعبیه شده درانبار ها دارای پوشش ( محافظ ) مناسب، قابل شستشو و ضد عفونی میباشند؟
			۸ کلیه اتصالات به دیوار (لوله کشی، سیم کشی و.....) فاصله لازم از دیوار را دارا می باشند؟
			۱۱ ضایعات در کیسه های مخصوص در سطل‌های بزرگ درب دار نگهداری می شوند ؟
			۱۲ ضایعات به صورت بهداشتی جمع آوری و در پایان روز از واحد به مقصد واحد تبدیل ضایعات مجاز (اختصاصی یا طرف قرارداد) خارج می شوند ؟
			۱۳ اتاق ضایعات و سطل‌های مخصوص جمع آوری ضایعات، پس از هر بار تخلیه شستشو و ضدعفونی می گردند؟

## ج) ضوابط و شرایط بهداشتی فرایند تولید

خبر	بلی	فرایند تولید
		<b>* دریافت، بازرسی و کنترل اولیه پای مرغ</b>
		۱ پای مرغ به صورت بسته بندی و با نشانه گذاری شده به کارگاه حمل می شود؟ (در کشتارگاه: با نقاله مستقیماً به سالن شستشو و پوست گیری منتقل می شود؟)
		۲ پای مرغ با گواهی / مجوز بهداشتی معتبر تحویل و تخلیه می شوند؟ (در مورد کارگاه های مستقل)
		۳ پای مرغ توسط وسائل نقلیه مجاز ( پروانه اشتغال به حمل بهداشتی معتبر) حمل می شوند؟ (در مورد کارگاه های مستقل)
		۴ پای مرغ ورودی مورد بازرسی ظاهری قرار می گیرند؟
		<b>* آماده سازی و بسته بندی (شستشو و پوست کنی، خنک سازی، آبچکانی، کنترل کیفی و ...)</b>
		۱ مازاد پای مرغ ورودی به کارگاه تا زمان آغاز فراوری در پیش سردکن نگهداری می شود؟ (در مورد کارگاه های مستقل)
		۲ دما و مدت زمان قرار دادن پای مرغ در اسکالدر آب گرم مناسب است؟
		۳ دما و مدت زمان قرار دادن پای مرغ در مرحله خنک سازی در چیلر آبی مناسب است؟
		۴ چیلر مجهز به یخساز یا آب سرد کن با ظرفیت مناسب می باشد؟
		۵ پوست کنی نهایی یا استفاده از دستگاه تمام کننده (Finisher) به صورت صحیح و کامل انجام می شود؟
		۶ مرحله بازرسی بهداشتی ثانویه و کنترل کیفی پای مرغ به صورت صحیح و دقیق انجام می شود؟
		۷ آبچکانی پای مرغ به وسیله نواز آبچکان مضرس (با شیب ۴۵ درجه یا مجهز به سیستم لرزشی به صورت صحیح و کامل انجام می شود؟
		۸ پای مرغ در بسته های سالم، بدون عیب و پارگی بسته بندی می شوند؟
		۹ نشانه گذاری بر اساس ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟
		۱۰ از مواد مجاز (برای بسته بندی مواد غذایی) جهت بسته بندی محصولات تولیدی استفاده می گردد؟
		۱۱ کارتن های مورد استفاده دارای استحکام کافی و از جنس مقاوم در برابر رطوبت می باشد؟
		۱۲ پای مرغ در انتقال از یک مرحله به مرحله دیگر فراوری و بسته بندی توسط نقاله منتقل می شود؟
		۱۴ چیدمان محصول در سردخانه ها به صورت صحیح انجام شده به گونه ای که دسترسی به محصول جهت انجام امور بازرسی در سردخانه نگهداری فراهم می باشد؟
		۱۵ محصول بر روی پالت های مناسب، بادوام و قالب شستشو و ضدعفونی چیده شده است؟
		<b>* حمل و نقل</b>
		۱ محصولات تولیدی با خودروهای سردخانه دار مجاز به مراکز عرضه حمل می شوند؟
		۲ گواهی بهداشتی برای خودروهای سردخانه دار حمل فرآورده های دامی تولیدی بر اساس ضوابط سازمان دامپزشکی کشور صادر می شود؟
		<b>* شستشو و ضدعفونی وسایل و تجهیزات</b>
		۱ امکانات لازم و مناسب (از جمله آب گرم) به منظور شستشو و ضد عفونی دستگاه ها، تجهیزات و..... وجود دارند؟
		۳ وسایل و تجهیزات مورد استفاده از مواد مناسب (مقاوم به خوردگی و زنگ زدگی) بوده، قابلیت شستشو و ضد عفونی رداشته به راحتی تمیز می گردند؟
		۴ وسایل و تجهیزات پس از پایان کار روزانه و یا در موارد لزوم، شستشو و با استفاده از مواد ضد عفونی مجاز، ضد عفونی می شوند؟
		۵ از ظروف آب گرم ۸۰ درجه برای ضد عفونی ابزار کار استفاده می شود؟
		۶ عملیات نظافت، پاکسازی و شستشوی سالن های فراوری و بسته بندی و بصورت روزانه به شیوه مناسب انجام می شود؟
		۷ شوینده ها و مواد ضد عفونی کننده ها دارای گواهی های لازم از مراجع ذیصلاح می باشد.
		۸ نمونه برداری از سطوح و تجهیزات جهت اطمینان از کفایت فرایند شستشو و ضد عفونی انجام می شود؟
		۹ وسایل حمل و نقل قبل از بارگیری و یا بعد از تخلیه بار در یک محل مناسب شستشو و ضد عفونی می گردند؟
		<b>* نتایج آزمایشات</b>
		۱ نتایج آزمایش معمول محصولات تولیدی مطابق با بخشنامه های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور می باشد؟
		۲ نتایج آزمایش آب مصرفی مطابق استانداردهای ملی و بین المللی می باشد؟
		۳ نتایج نمونه برداری از سطوح مختلف و وسایل و تجهیزات مطابق با استاندارد می باشد؟
		<b>* ثبت و ارسال گزارش</b>
		۱ نتایج آزمایشات مازاد حداقل تا پایان مدت زمان مصرف محصولات تولیدی در محل مناسب نگهداری می شود؟
		۲ گزارشات روزانه در دفاتر مخصوص ثبت ودر محل مناسب نگهداری می شوند؟
		۳ گزارشات ماهیانه بر اساس فرم های سازمان دامپزشکی کشور تنظیم و ارسال می شود؟

## خلاصه موارد غیر قابل قبول و اقدامات اصلاحی مورد نظر

زمان مورد نیاز جهت رفع نقص	اقدامات اصلاحی مورد نظر	موارد غیر قابل قبول
<p>☼ موارد فوق الذکر به رؤیت اینجانب .....مدیرعامل / مدیریت کارگاه بسته بندی.....رسید. متعهد می شوم، حداکثر تا تاریخ .....نسبت به رفع نواقص اقدام نمایم .</p> <p>نام و نام خانوادگی مدیرعامل/مدیریت کارگاه مهر و امضاء</p>		
<p>☼ نظریه کارشناسی: از نظر اینجانب / اینجانبان ..... کارگاه بسته بندی پای مرغ مستقل/وابسته..... واجد شرایط دریافت کد صادراتی می باشد □ نمی باشد □ کارشناس / کارشناسان بازدیدکننده- نام و نام خانوادگی: تاریخ و امضاء:</p>		
<p>☼ نظریه اداره کل دامپزشکی استان : مندرجات فرم و نظریه کارشناسی مورد تأیید می باشد. رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی مدیر کل دامپزشکی استان ..... تاریخ و امضاء</p>		
<p>☼ نظریه کمیته فنی سازمان (جلسه مورخ / / ): کارگاه بسته بندی پای مرغ مستقل/وابسته..... واجد شرایط دریافت کد صادراتی گروه ..... می باشد □ نمی باشد □</p>		