

شماره : ۹۰/۴۳/۲۲۴۰۲

تاریخ : ۱۳۹۰/۴/۷

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی کارگاه بسته بندی ماهی تازه / منجمد
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

سلام علیکم ،

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

به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ و آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ و با عنایت به سیاست های بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور مبنی بر عرضه کلیه فرآورده های خام دامی بصورت بسته بندی، بدین وسیله دستورالعمل اجرایی مشتمل بر موارد ذیل ، جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرا ایفاد می شود :

۱. ضوابط فنی بهداشتی تاسیس / بهره برداری کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد)

۲. مقررات صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد)

۳. نقشه های الگوئی کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد)

ضمنا متن کامل این دستورالعمل مشتمل بر ۱۱ صفحه ، در پایگاه اطلاع رسانی سازمان دامپزشکی کشور به

آدرس « www.ivo.org.ir » قابل دسترسی است .

دکتر هادی تبریزی
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

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

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

WWW.IVO.ORG.IR

۹۰/۴۳/۲۲۴۰۲

شماره :

۱۳۹۰/۴/۷

تاریخ :

پیوست :



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

رونوشت به:

جناب آقای دکتر هادی فامیل قدکچی معاون بهداشتی و پیشگیری جهت استحضار

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

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

WWW.IVO.ORG.IR



سازمان دامپزشکی کشور
معاونت بهداشتی و پیشگیری

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دستورالعمل اجرایی

ضوابط فنی بهداشتی و مقررات

صدور پروانه بهداشتی

کارگاه بسته بندی ماهی

(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

دستورالعمل اجرایی فوق به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب 1350 و آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب 1387 و آئین نامه بهداشت محیط - مصوب 1371، برای صدور/ تمدید پروانه بهداشتی تاسیس/ بهره برداری کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد) وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی 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: 88962380 - 88950876 دورنویس: 8957252

WWW. IVO.Org.ir

IVOPublicHealth @ IVO.Org.ir

پایگاه اینترنتی:

پست الکترونیکی:

صفحه	فهرست
۱	تعریف
۱	شرایط عمومی
۲	موقعیت
۲	زمین
۲	ظرفیت
۲	طرح و نقشه
۲	ساختمان و تاسیسات اصلی
۳	تاسیسات جانبی
۴	شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات
۵	شرایط بهداشتی سالن
۶	شرایط بهداشتی تجهیزات و وسایل مورد نیاز
۶	شرایط آب مصرفی
۷	مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه بهداشتی تاسیس
۸	مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری
۸	ضوابط واحد های موجود
۹	پیوست 1: نقشه الگوئی کارگاه بسته بندی ماهی تازه
۱۰	پیوست 2: نقشه الگوئی کارگاه بسته بندی ماهی منجمد
۱۱	پیوست 3: نقشه الگوئی کارگاه بسته بندی ماهی تازه و منجمد

کد دستورالعمل : 1390/43/02 دامپزشکی

مواد 1، 2، 4، 7 و 8 قانون سازمان دامپزشکی کشور

ماده 3 آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی

ماده 10 آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی

ماده 11 آئین نامه بهداشت محیط

نظارت بهداشتی بر فرآورده های خام دامی و کارخانه های تولید و تهیه فرآورده های خام دامی از وظایف سازمان دامپزشکی کشور می باشد .

کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی که به نحوی در امور استحصال ، تهیه ، عمل آوری ، جمع آوری ، نگهداری ، بسته بندی ، توزیع ، عرضه ، حمل و نقل فرآورده های با منشأ دامی و سایر فعالیت های مرتبط، فعالیت می نمایند ، موظف به اجرای ضوابط بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور می باشند .

تاسیس و بهره برداری محل ها و اماکن موضوع ماده (2) این آئین نامه توسط بخش های دولتی ، وابسته به دولت ، بخش خصوصی و یا تعاونی ، مستلزم اخذ پروانه بهداشتی مربوط از سازمان دامپزشکی کشور ، در هر یک از مراحل تاسیس و بهره برداری ، با رعایت کلیه دستورالعمل ها و ضوابط بهداشتی می باشند .

صدور مجوز ورود و ترخیص و کنترل بهداشتی هر نوع دام و فرآورده های خام دامی با توجه به نص مواد (2، 3، 4، 7 و 8) قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب 1350- 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 کشور می باشد.

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: «ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی کارگاه بسته بندی ماهی تازه/ منجمد (وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)»

باسلام و احترام

به استناد قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ و آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ و با عنایت به سیاست های بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور مبنی بر عرضه کلیه فرآورده های خام دامی بصورت بسته بندی، بدینوسیله دستورالعمل اجرایی مشتمل بر موارد ذیل ، جهت استحضار و نظارت بر حسن اجرا ایفاد می شود :

1. ضوابط فنی بهداشتی تاسیس / بهره برداری کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد)
 2. مقررات صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد)
 3. نقشه های الگوئی کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد)
- ضمناً متن کامل این دستورالعمل مشتمل بر ۱۱ صفحه ، در پایگاه اطلاع رسانی سازمان دامپزشکی کشور به آدرس « www.ivo.org.ir » قابل دسترسی است.

دکتر هادی تبرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

سازمان دامپزشکی کشور

نام دستورالعمل: ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی کارگاه بسته بندی ماهی تازه / منجمد
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

با اهتمام: دکتر امیررئوفی - دکتر عباس عباسی

ابلاغ برای اجرا : 1390/4/7

ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی کارگاه های بسته بندی ماهی
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

تعریف :

کارگاه بسته بندی ماهی وابسته ، واحدی در مجموعه یک فروشگاه عرضه انواع کالاهای بازرگانی است که مجاز به فرآوری (فیله / استیک نمودن) و بسته بندی و نشانه گذاری ماهیان تازه و منجمد شکم خالی خوراکی زیر نظر مسئول فنی بهداشتی ، برای عرضه صرفاً در همان فروشگاه می باشند.

تبصره 1: نصب تابلو با درج مشخصات زیر در محل مناسب (قابل رویت برای عموم) الزامی است:

نام کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد)

عنوان « وابسته به فروشگاه»

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

تبصره 2: فروشگاه های دارای کارگاه بسته بندی ماهی وابسته ، مجاز به عرضه فرآورده های خام دامی بسته بندی شده در سایر کارگاه های بسته بندی دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر از سازمان دامپزشکی کشور ، مشروط به بهره گیری از یخچال / فریزر ویتیرینی اختصاصی می باشند.

1- شرایط عمومی :

1-1- کارگاه بسته بندی ماهی وابسته به فروشگاه های عرضه بایستی دارای شرایط زیر باشد :

1-1-1- کارگاه بسته بندی ماهی وابسته باید در مجموعه عرضه مواد غذایی فروشگاه و کاملاً مجزا از سایر قسمت ها (تفکیک کامل فیزیکی) قرار گیرند.

1-1-2- ماهیان بسته بندی شده در این فروشگاه ها فقط در همان فروشگاه قابل عرضه است.

1-1-3- نمک سود و دودی نمودن و تولید خمیرماهی در این واحدها، اکیدا ممنوع است.

1-1-4- انجماد ماهیان تازه (اعم از غیر بسته بندی و یا بسته بندی شده) در این کارگاه ها مجاز نمی باشد .

1-1-5- به منظور انجام فرآوری (فیله / استیک نمودن) و بسته بندی ماهیان تازه و منجمد خوراکی (شکم خالی) به درخواست مشتری ، پیش بینی یخچال / فریزرهای ویتیرینی با برودت مناسب (3-1 درجه سانتی گراد به همراه پودر یخ برای ماهی تازه و 18درجه سانتی گراد زیر صفر برای ماهی منجمد) به گونه ای که در معرض دید مشتری باشد ، الزامی است.

1-1-6- فرآوری (فیله / استیک نمودن) و بسته بندی ماهیان منجمد شکم پر ممنوع است.

1-1-7- انجماد زدایی ماهیان منجمد و بسته بندی و عرضه به صورت تازه ممنوع است.

1-2- درخواست آن دسته از فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی پذیرفته می شود که:

1-2-1- دارای بخش عرضه مواد غذایی باشند.

2-2-1- دارای پروانه کسب معتبر از مراجع ذیربط باشند.

2-2-1- 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.

2- موقعیت :

فروشگاه باید در محلی ایجاد شود که:

2-1- از نظر ضوابط نظام دامداری مشکلی نداشته باشد.

2-2- تحت تاثیر بوهای نامطبوع، دود، گرد و غبار و آلودگی قرار نگیرد.

2-3- وسایل نقلیه و کامیونت های سردخانه دار بتوانند براحتی به آن محل رفت و آمد نمایند.

2-4- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.

3- 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.

4- ظرفیت :

حداقل ظرفیت یک تن در روز و حداکثر آن، 2/5 تن در روز تعیین می شود.

5- 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 6، 7، 8 و 9 این دستورالعمل باشد.

6- ساختمان و تاسیسات اصلی :

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

تبصره 1: به منظور تسهیل در امر تخلیه ماهی باید محل مناسبی برای این منظور در نظر گرفته شود.

تبصره 2: تفکیک کامل فیزیکی کارگاه بسته بندی، از سایر واحدهای عرضه داخل فروشگاه الزامی است.

تبصره 3: مشتریان باید صرفاً از طریق دریچه ارائه درخواست یا سیستم صوتی با کارگاه ارتباط داشته باشند.

1-6-6- سالن سرو دم زنی و تخلیه احشاء (بخش غیر تمیز) و فرآوری (فیله / استیک نمودن) و بسته بندی (بخش تمیز) :

* حداقل مساحت لازم برای بخش غیر تمیز و بخش تمیز بر اساس جدول زیر محاسبه و تعیین می شود :

ظرفیت (تن)	بخش غیر تمیز (متر مربع)	بخش تمیز (متر مربع)
1	25	20
1,5	30	25
2	35	30
2,5	40	35

2-6-2- تأسیسات سردخانه ای:

1-2-6-2- پیش بینی اتاق سرد اولیه (3-1 درجه سانتی گراد به همراه پودر یخ) با ظرفیتی متناسب با ظرفیت تولید و بسته بندی در بخش غیر تمیز واحد ، برای نگهداری ماهیان تازه به همراه پودر یخ الزامی است.

2-2-6-2- در صورت فرآوری و بسته بندی ماهیان منجمد شکم خالی ، احداث سردخانه زیر صفر اولیه (منهای 18 درج سانتی گراد) در بخش غیر تمیز واحد و تونل انجماد یا پلیت فریزر در بخش تمیز متناسب با ظرفیت تولید و بسته بندی الزامی است.

3-2-6-2- برای عرضه و یا نگهداری محصولات (ماهی) بسته بندی شده تازه ، استفاده از یخچال های ویترینی با ظرفیت و برودت مناسب (4-0 درجه سانتی گراد) ، الزامی است.

4-2-6-2- برای عرضه و یا نگهداری محصولات (ماهیان منجمد شکم خالی) بسته بندی شده ، استفاده از فریزرهای ویترینی با ظرفیت و برودت مناسب (18 درجه سانتی گراد زیر صفر) الزامی است.

5-2-6-2- برای سرو دم زنی و فیله نمودن و قطعه بندی ماهیان منجمد خوراکی (شکم خالی) نصب اهر برقی مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی) در محل های مورد نیاز الزامی است.

یادآوری : حداقل ظرفیت واحد های سردخانه ای شامل اتاق سرد اولیه ، تونل انجماد و سردخانه زیر صفر و همچنین یخچال ها و فریزرهای ویترینی که برای عرضه ماهیان تازه و منجمد در نظر گرفته می شود باید برابر ظرفیت تولید باشد.

7- تأسیسات جانبی :

این تأسیسات که شامل دفترکار ، سرویس بهداشتی ، رختکن ، انبار لوازم و در صورت ضرورت سالن غذاخوری و محل استراحت کارگران می باشد باید متناسب با تعداد پرسنل باشد.

این تأسیسات می تواند اختصاصی کارگاه بسته بندی و عرضه نباشد و برای کل فروشگاه در نظر گرفته شود ولی مساحت و ارتباطات تعیین شده باید دارای شرایط زیر باشد :

7-1- رختکن :

رختکن به نحوی باید طراحی شود که :

7-1-1- برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود (یک کمد برای لباس های کار و یک کمد برای لباس شخصی).

7-1-2- دارای دوش به تعداد کافی باشد.

7-1-3- مجهز به روشویی مناسب باشد.

7-1-4- دارای حوضچه ضد عفونی چکمه قبل از ورود به سالن قطعه بندی باشد

تبصره 1 : 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 2 : در فروشگاه هایی که دارای رختکن مرکزی برای کلیه کارکنان فروشگاه می باشند، رختکن اختصاصی واحد بسته بندی ماهی (تازه و منجمد) 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.

7-2- سرویس بهداشتی :

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

7-3- انبار مواد بسته بندی :

انبار مواد بسته بندی محل نگهداری استریج فیلم ، ظروف یکبار مصرف و ... می باشد .

تبصره 1 : 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 2 : 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.

7-4- کمد نگهداری مواد شیمیایی :

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

8- شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات :

8-1- تهویه

ساختمان باید دارای تهویه مناسب بوده و به شکلی طراحی گردند که دمای مورد نظر (حدکثر 12- 10 سانتی گراد) و رطوبت مناسب در محل های فراوری و بسته بندی را تامین نماید.

8-2- 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 مکان های مختلف به شرح زیر است :

در محل هایی که بازرسی صورت می گیرد	540 لوکس (50 فوت کندل)
در محل هایی که کار صورت می گیرد	220 لوکس (20 فوت کندل)
در سایر محل ها	110 لوکس (10 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.

9- شرایط بهداشتی سالن :

9-1- 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.

9-2- 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 مضر را به فرآورده 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 قسمت های پستی آنها براحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.

3- 9- سقف

به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف ، ورشد قارچ ها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود و براحتی قابل تمیز شدن باشد و حداقل ارتفاع سالن فرآوری و بسته بندی 3 متر تعیین می شود. کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید دارای انحنا بوده و زاویه تند نداشته و به شکلی باشد که از تجمع مواد در این محل ها جلوگیری به عمل آمده و به راحتی قابل شستشو و ضد عفونی باشد.

4-9- 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.

5-9- درب ها

سطوح صاف ، غیر جاذب و قابل شستشو و ضدعفونی باشند و همچنین در محل هایی که نیاز باشد ، حتی المقدور درب ها بدون دخالت دست باز و بسته شوند.
تبصره : تمهیدات لازم جهت جلوگیری از ورود حیوانات و حشرات موذی باید پیش بینی شود .

6-9- دستشویی و توالت (سرویس بهداشتی)

توالت ها باید دارای نور کافی و تهویه مناسب بوده و به سالن های عملیات مستقیماً راه نداشته باشد.
دستشویی ها باید مجهز به آب سرد و گرم ، صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر روشویی یک سطل درب دار قرار گیرد .

10- شرایط بهداشتی تجهیزات و وسائل مورد نیاز :

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

1-10- برای حمل و نقل و جابجایی ماهی باید از راکر های متحرک مناسب که قابلیت شستشو و ضد عفونی داشته باشند ، استفاده نمود .

2-10- استفاده از مصالح و موادی که بطور مناسب و کافی تمیز و ضدعفونی نمی گردند ، ممنوع می باشد.

3-10- در سالن فراوری در کنار هر روشویی وجود صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف و ماده ضدعفونی کننده مناسب و همچنین سطل زباله درب دار ضروری می باشد.

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

4-10- تمام محل هایی که فراوری و قطعه بندی و بسته بندی ماهی صورت می پذیرد باید دارای امکانات مناسب و کافی برای تمیز کردن و ضدعفونی ابزار مورد استفاده مانند چاقو ، اره و... باشد.

5-10- واحد باید دارای سطل های مناسب درب دار برای جمع آوری ضایعات بوده و در پایان هر نوبت کاری از کارگاه خارج گردند.

11- 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.

12- مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه بهداشتی تاسیس:

کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی (اعم از دولتی و غیر دولتی) که قصد تاسیس کارگاه بسته بندی ماهی (تازه / منجمد) وابسته را دارند باید نسبت به ارائه مدارک ذیل اقدام نمایند.

12-1- 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.

12-2- مدارک مربوط به مالکیت:

12-2-1- در مورد زمین دارای سند مالکیت: اصل اسناد مالکیت به همراه یک نسخه فتوکپی از آن ها.

12-2-2- در مورد زمین استیجاری: اجاره نامه رسمی حداقل 3 ساله که بدین منظور تنظیم گردیده است.

تبصره: در مورد زمین اوقافی: مدت و موضوع اجاره بر اساس نظریه اداره اوقات محل ملاک عمل خواهد بود.

12-2-3- در مورد زمین فاقد سند مالکیت: مستند تصرف و احراز مالکیت به تأیید ارگان های رسمی ذیربط (اداره ثبت و ...) 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 شده و متقاضی حق اعتراض نداشته باشد و خسارت های وارده را جبران نماید.

12-2-4- در مورد زمین مشاع: گواهی لازم بنام متقاضی مبنی بر تعیین مساحت زمین از مرجعی که توسط ارگان های ذیربط معرفی می شود، همچنین نقشه زمین مورد نظر جهت ایجاد تاسیسات که به تأیید و امضاء کلیه مالکین زمین و در صورت عدم دسترسی به کلیه مالکین به تأیید عده ای از مالکین آن و شورای محل و ممهور به مهر بخشداری و فرمانداری باشد.

12-2-5- در مورد زمین های اصلاحات ارضی مفروزالرعیه: گواهی لازم مبنی بر مالکیت یا تصرف زمین و بلا معارض بودن آن و همچنین تأیید 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.

12-2-6- 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 1: 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 5 سال (فرم شماره 4 کتاب نظام دامداری) از سایر مالکین مبنی بر اجازه ایجاد تاسیسات و دریافت پروانه مربوط به نام خود ارائه نماید.

تبصره 2: 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.

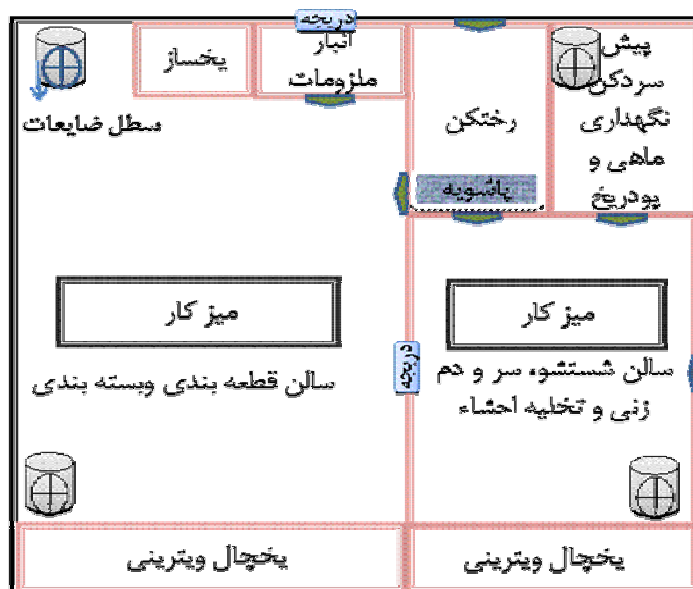
در هر صورت در هر یک از موارد فوق چنانچه بعد از صدور پروانه مورد عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات رسید پروانه مذکور فوراً لغو و جبران خسارت های وارده ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.

- 12-3- در صورتی که متقاضی شرکت یا شخصیت حقوقی باشد ارائه اساسنامه شرکت و روزنامه رسمی ضرورت دارد.
- 12-4- سایر مدارک مورد نیاز :
- 12-4-1- رونوشت برابر اصل پروانه کسب معتبر از مراجع ذیربط
- 12-4-2- تعهد نامه رسمی مالک بر اساس فرم های مربوطه
- 12-4-3- موافقت مراجع ذیربط در خصوص تامین آب و برق
- 12-4-4- کروکی و آدرس دقیق محل تاسیسات
- 12-4-5- نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات کارگاه برابر اصول بهداشتی
- 12-4-6- فرم شماره 7 (فرم بازدید از زمین برای صدور یا تمدید پروانه بهداشتی تاسیس) تکمیل شده توسط کارشناس اداره کل / شبکه دامپزشکی شهرستان و ممه‌ور به مهر اداره کل دامپزشکی استان مربوط
- 13- 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 :
- 13-1- فرم درخواست : کلیه متقاضیان باید نسبت به ارائه و ثبت درخواست در اداره کل دامپزشکی استان اقدام نمایند.
- 13-2- ارائه اصل پروانه بهداشتی تاسیس صادره
- 13-3- ارائه اصل مدارک مالکیت مطابق بند ب مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه تاسیس
- 13-4- ارائه نتایج آزمایشگاهی آب مصرفی مطابق ضوابط اعلام شده از سوی سازمان دامپزشکی کشور
- 13-5- ارائه کارت بهداشتی (گواهی سلامت) معتبر کلیه کارگران شاغل در مجموعه فرآوری و بسته بندی ماهی
- 13-6- 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 .
- 13-7- ارائه نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات موجود تأیید شده توسط اداره کل دامپزشکی استان مربوط
- 13-8- 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 فرآورده های خام دامی)
- 13-9- ارائه یک نسخه از قرارداد معتبر با کارگاه تبدیل ضایعات مجاز در سطح استان
- 14- 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 1 :

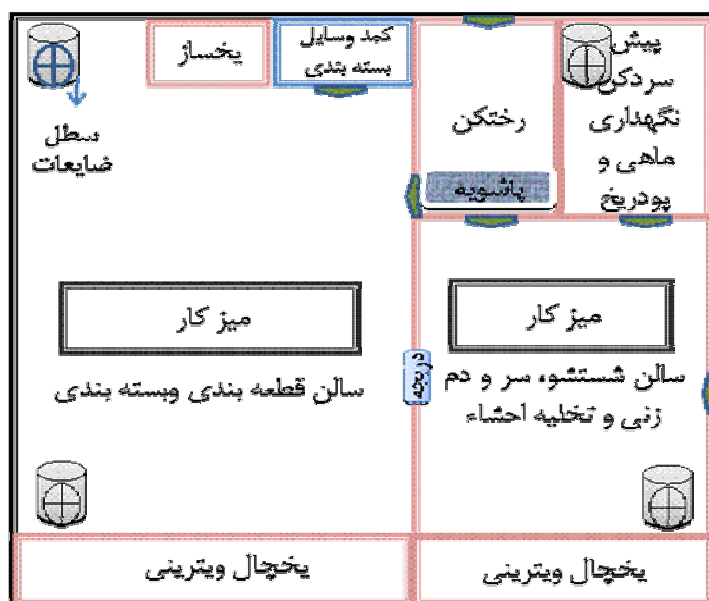
نقشه الگویی تاسیسات کارگاه قطعه بندی و بسته بندی ماهیان خوراکی تازه
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

(ظرفیت بیش از یک تن در روز)



نقشه الگویی تاسیسات کارگاه قطعه بندی و بسته بندی ماهیان خوراکی تازه
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

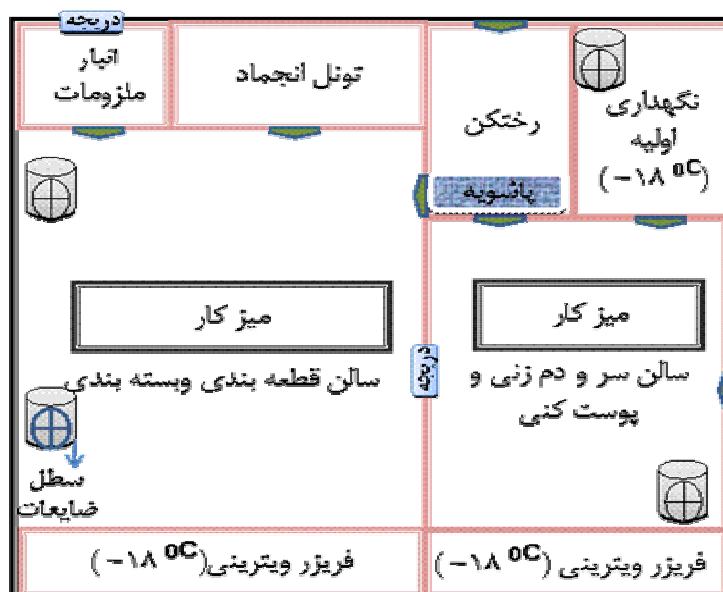
(ظرفیت یک تن در روز)



پیوست 2:

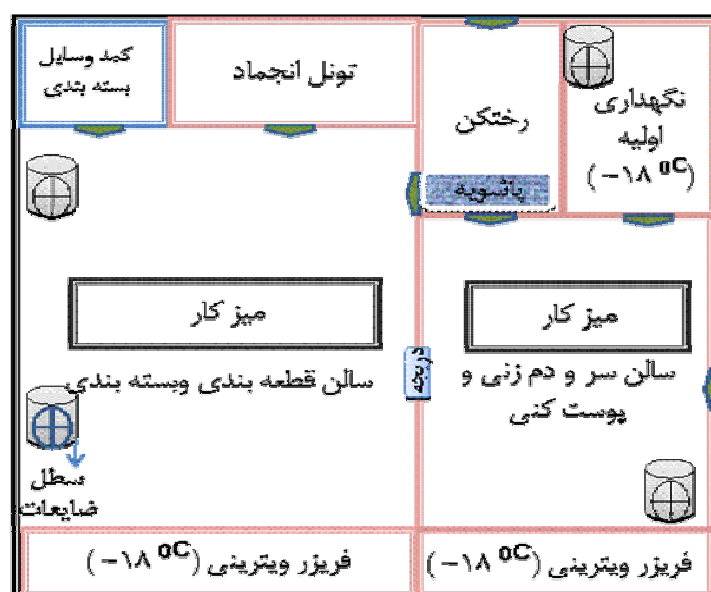
نقشه الگویی تاسیسات کارگاه قطعه بندی و بسته بندی ماهیان خوراکی منجمد شکم خالی
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

(ظرفیت بیش از یک تن در روز)



نقشه الگویی تاسیسات کارگاه قطعه بندی و بسته بندی ماهیان خوراکی منجمد شکم خالی
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

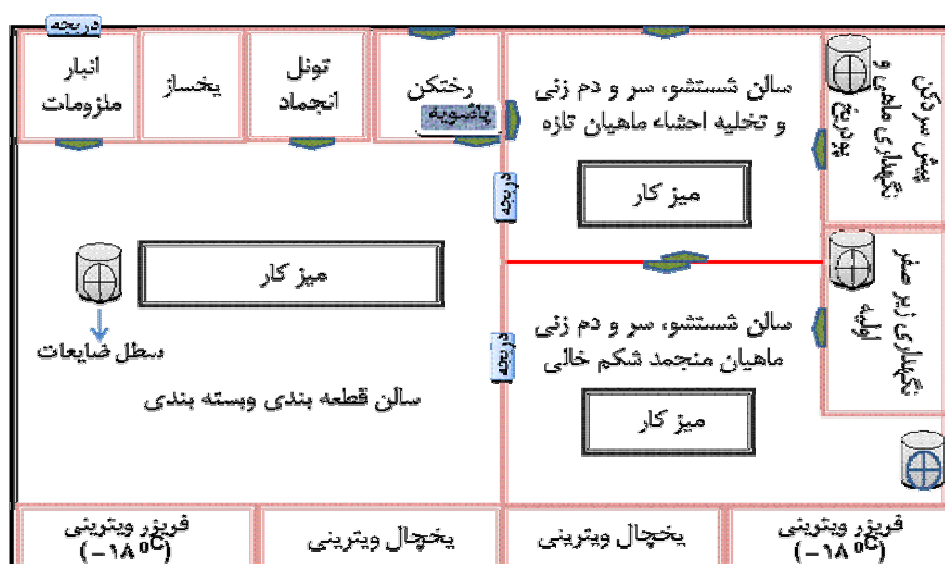
(ظرفیت یک تن در روز)



پیوست 3 :

نقشه الگویی تاسیسات کارگاه قطعه بندی و بسته بندی ماهیان خوراکی تازه و منجمد شکم خالی
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

(ظرفیت بیش از یک تن در روز)



نقشه الگویی تاسیسات کارگاه قطعه بندی و بسته بندی ماهیان خوراکی تازه و منجمد شکم خالی
(وابسته به فروشگاه های عرضه انواع کالاهای بازرگانی)

(ظرفیت یک تن در روز)

