



وزارت جهاد کشاورزی



جمهوری اسلامی ایران



سازمان دامپزشکی کشور

Iran veterinary organization

دستورالعمل اجرایی :

ضوابط و مقررات بهداشتی
مراکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ

Directive:
**Sanitary Regulation for Preparation
and Packaging of Ostrich Feather
Center**

دفتر نظارت بر بهداشت
عمومی و مواد غذایی

با همکاری

تعاونی پرورش شترمرغ
سراسر کشور

98/12/IVO
February
2020

آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان

سیدجمال الدین اسدآبادی، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور

تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.IR

پایگاه اینترنتی:

مقررات ملی دامپزشکی

۹۸/۱۲/IVO

بهمن ماه

۱۳۹۸

فهرست

صفحه	عنوان
۲.....	پیش گفتار:
۲.....	هدف:
۲.....	تعاریف، واژه ها واصطلاحات:
۲.....	دامنه کاربرد:
۲.....	مسئولیت اجراء:
۲.....	قوانین و مقررات مرتبط:
۳.....	مراکز مجاز به آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ:
۳.....	محل و موقعیت مرکز:
۳.....	مساحت زمین مرکز:
۳.....	ظرفیت مرکز:
۴.....	تاسیسات مرکز:
۴.....	امکانات و شرایط بهداشتی ساختمان و تاسیسات مرکز:
۶.....	شرایط و ضوابط آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ:
۸.....	مدارک مورد نیاز برای صدور پروانه بهداشتی تاسیس/بهره برداری:
۹.....	پیوست ۱: حریم بهداشتی مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ:
۱۲.....	پیوست ۲: نقشه الگویی مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ:

پیش گفتار :

دستورالعمل اجرایی « ضوابط و مقررات بهداشتی آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ » بنا به پیشنهاد دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی و با همکاری تعاونی پرورش شترمرغ سراسر کشور در بهمن ماه ۱۳۹۸ تدوین و با کد « دستورالعمل IVO/۹۸/۱۲ » تصویب و از تاریخ ابلاغ، لازم الاجرا است.

ماده ۱- هدف :

تعیین و اعمال ضوابط و مقررات بهداشتی به منظور آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ می باشد.

ماده ۲- تعاریف واژه ها و اصطلاحات :

علاوه بر تعاریف به کار رفته در آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷، واژه ها و اصطلاحات به کار رفته در این دستورالعمل دارای مفاهیم زیر نیز می باشند :

۱-۲- سازمان : سازمان دامپزشکی کشور

۲-۲- اداره کل : اداره کل دامپزشکی استان

۳-۲- مرکز: مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ

۴-۲- امنیت زیستی (biosecurity): مجموعه اقدامات طراحی شده به منظور پیشگیری از ورود بیماری و یا اجرام بیماریزا به مرکز و نیز کاهش و یا پیشگیری از گسترش بیماری به سایر واحدها صورت می پذیرد.

ماده ۳- دامنه کاربرد :

این دستورالعمل در خصوص تاسیس و بهره برداری مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ به صورت مستقل یا وابسته به مجتمع های نگهداری و پرورش شترمرغ و یا کشتارگاه های صنعتی شترمرغ و شیوه انجام فرآیندهای آماده سازی، بسته بندی و حمل بهداشتی پر شترمرغ نیز، کاربرد دارد.

ماده ۴- مسئولیت اجراء :

تمام اشخاص حقیقی و حقوقی که مبادرت به آماده سازی، بسته بندی و حمل پر شترمرغ می نمایند ، ملزم به رعایت مفاد این دستورالعمل می باشند . اداره کل مسئول نظارت بر حسن اجرای آن است.

ماده ۵- قوانین و مقررات مرتبط:

۱-۵- قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰

۲-۵- آیین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷

۳-۵- آیین نامه چگونگی کنترل بهداشتی تردد، نقل و انتقال، واردات و صادرات دام زنده و فرآورده های خام دامی - مصوب

۱۳۷۳

ماده ۶: آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ باید با رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی موضوع این دستورالعمل در یکی از اماکن زیر انجام پذیرد:

۱-۶- مراکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ مستقل که دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر از اداره کل باشند .
۲-۶- مراکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ وابسته به مجتمع های نگهداری و پرورش شترمرغ و یا کشتارگاه های صنعتی شترمرغ که دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر و امکانات آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ برابر این دستورالعمل باشند.

تبصره- در خصوص مراکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ وابسته (توام) رعایت موارد زیر الزامی است:

- ۱- این گونه مراکز صرفاً مجاز به آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ استحصالی در همان مجتمع/کشتارگاه می‌باشند و انتقال پر شترمرغ از سایر واحدها، اکیداً ممنوع می‌باشد.
- ۲- ظرفیت این مراکز متناسب با ظرفیت پر استحصالی در همان مجتمع/کشتارگاه، تعیین می‌شود.
- ۳- بهره گیری از تاسیسات جانبی مجتمع/کشتارگاه در صورت برقراری ارتباط مناسب با تاسیسات اصلی مرکز (مطابق این دستورالعمل)، امکان پذیر می‌باشد.

ماده ۷ - محل و موقعیت مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

۱-۷- حریم بهداشتی تعیین شده در جداول شماره (۱)، (۲)، (۳) و (۴) پیوست شماره (۱) این دستورالعمل را رعایت نماید.

تبصره ۱- در صورت وجود عوارض طبیعی از قبیل تپه، کوه، دره، جنگل، رودخانه و غیره که محدودیت تردد ایجاد می‌کنند و یا در صورت درخت کاری به عمق ۶ متر و کاشت درخت حداقل در ۳ ردیف، فواصل مذکور را می‌توان حداکثر تا ۲۰ (بیست) درصد کاهش داد.

تبصره ۲- در استان های مازندران، گیلان، گلستان و مناطق اقلیمی مشابه از نظر آب و هوا و پوشش گیاهی در صورت ضرورت، فواصل مذکور را می‌توان علاوه بر موارد مندرج در بند (۱)، حداکثر تا ۱۰ درصد کاهش داد .

۲-۷- حریم خطوط انتقال و توزیع نیروی برق و دکل های فشار قوی برق تعیین شده از سوی وزارت نیرو را رعایت نماید.

۳-۷- حریم پارک ملی، تالاب، دریاچه، اثر طبیعی ملی، پناهگاه حیات وحش و مناطق حفاظت شده، چاه ها و قنوات دایر، رودخانه ها (اعم از دایمی و فصلی)، برابر مقررات و ضوابط استقرار واحدهای تولیدی، صنعتی و معدنی (موضوع ماده ۱۱ قانون هوای پاک) را رعایت نماید.

۴-۷- امکان دسترسی آسان به راه های ارتباطی فراهم باشد.

۵-۷- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۸ - مساحت زمین مورد نیاز به نحوی تعیین می‌گردد که علاوه بر استقرار تاسیسات براساس نقشه، فضای کافی برای محوطه سازی، فضای سبز و مسیر تردد خودروهای حمل پر، فراهم سازد.

تبصره- مساحت زمین باید حداقل دو برابر مساحت زیر بنا باشد (مساحت محوطه حداقل معادل مساحت زیر بنا باشد).

ماده ۹- ظرفیت مراکز آماده سازی و بسته بندی پر براساس درخواست متقاضی و متناسب با تاسیسات و امکانات موجود تعیین می شود.

ماده ۱۰- طرح و نقشه ساختمان، تاسیسات و محل استقرار تجهیزات مرکز باید توسط متقاضی متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول (Good Manufacture Practice) GMP (Good Hygiene Practice) GHP عملیات صحیح تولید و عملیات بهداشتی خوب و امنیت زیستی (Biosecurity) به نحوی تهیه و ارائه شود که شامل تاسیسات اصلی و جانبی به شرح زیر باشند:

- ۱-۱۰-۱- انبار نگهداری اولیه پر: دارای ارتباط مناسب با سالن دریافت و آماده سازی پر
- ۲-۱۰-۲- سالن دریافت و آماده سازی پر: دارای ارتباط مناسب با سکوی تخلیه و بخش سالم سازی (ضد عفونی/حرارت دهی) پر
- ۳-۱۰-۳- اتاق سالم سازی پر (ضد عفونی/حرارت دهی): دارای ارتباط مناسب با سالن دریافت و آماده سازی پر و سالن درجه بندی و بسته بندی پر
- ۴-۱۰-۴- سالن درجه بندی و بسته بندی پر: دارای ارتباط مستقیم با اتاق سالم سازی پر، انبار ملزومات، انبار نگهداری محصول و نیز سکوی بارگیری
- ۵-۱۰-۵- انبار نگهداری محصول نهایی: دارای ارتباط مستقیم با سالن درجه بندی و بسته بندی پر و نیز سکوی بارگیری
- ۶-۱۰-۶- اتاق مسئول فنی بهداشتی
- ۷-۱۰-۷- رختکن و سرویس بهداشتی
- ۹-۱۰-۹- انبار ملزومات

تبصره- به منظور ارائه الگوی مناسب برای طراحی مرکز، نقشه جانمایی تهیه و در پیوست شماره (۲) این دستورالعمل ارائه شده است.

ماده ۱۱- ساختمان ها و تاسیسات باید دارای امکانات و شرایط بهداشتی ذیل باشند:

- ۱-۱۱-۱- ساختمان و تاسیسات باید به شکلی طراحی شوند که:
 - ۱-۱۱-۱-۱- فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.
 - ۲-۱۱-۱-۲- قسمت های تمیز و غیر تمیز کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.
- ۲-۱۱-۲- تهویه:

مرکز باید دارای تهویه مناسب باشد. جهت گردش هوا باید از قسمت تمیز به قسمت غیر تمیز باشد و هوا از قسمت غیر تمیز خارج شود.
- ۳-۱۱-۳- نور:

نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام قسمت ها وجود داشته و رنگی نباشد و حداقل نور مورد نیاز در مکان های مختلف به شرح زیر است:

- در محل هائی که بازرسی صورت می گیرد . ۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
- در محل هائی که عملیات آماده سازی و بسته بندی صورت می گیرد. ۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
- در سایر محلها ۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

تبصره- لامپ هائی که در سالن های آماده سازی و بسته بندی تعبیه شده اند، باید دارای پوششی باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی پر نشود. ضمناً این پوشش ها قابل شستشو باشند.

۴-۱۱-کف:

کف باید غیرجاذب، غیرقابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد و همچنین بدون درز و شکاف بوده و به راحتی 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 می شود.

۵-۱۱-دیوار:

دیوارها باید غیرقابل 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 مضرى را به محصول منتقل ننماید. بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین می باشد.

۶-۱۱-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 .

کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید دارای انحنای 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.

۷-۱۱- پنجره ها:

پنجره ها باید به شکلی طراحی که هم سطح 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. پنجره های بازشو، باید بوسیله توری پوشیده شوند، توری ها باید به راحتی قابل جابجایی به منظور شستشو باشند. در صورت استفاده از شیشه، باید از پوشش هایی استفاده شوند که در صورت شکسته شدن باعث مخاطره در محصول نشود.

۸-۱۱- درب ها:

سطح درب ها باید صاف 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. درب هایی که به محوطه بیرون از سالن عملیات راه دارند باید مجهز به پرده هوا باشند.

۹-۱۱- آب :

آب سرد و گرم بهداشتی با فشار و میزان کافی در تمام محل های مورد نیاز باید قابل تامین و در دسترس باشد. در مناطقی که احتمال قطع یا کاهش فشار آب وجود دارد امکانات کافی برای ذخیره (منبع ذخیره آب) برای استفاده از آب در مواقع ضروری فراهم باشد.

۱۰-۱۱- رختکن:

رختکن ها باید به نحوی طراحی شود که :

- برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود. (یک کمد برای لباس های کار و یک کمد برای لباس شخصی)
- موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی شود که کارگران پس از ورود و پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگرفته و از طریق درب دیگر وارد سالن عملیات شوند.

تبصره- قبل از ورود به سالن کار نصب روشویی از نوع پدالی (برای شستن دستها)، مجهز به سیستم آبگرم و سرد، مایع شستشو و ضدعفونی، حوله یکبار مصرف و سطل زباله درب دار و تعبیه حوضچه ضدعفونی/چکمه شوی برای شستن و ضدعفونی چکمه ها لازم می باشد.

۱۱-۱۱- سرویس بهداشتی:

- توالت باید قبل از رختکن به نحوی استقرار یابد که مستقیماً به سالن های عملیات راه نداشته باشد.
- دارای نور کافی و تهویه مناسب و آب گرم و سرد باشد .
- مجهز به روشویی هایی 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.

۱۱-۱۲- انبارهای جانبی که شامل :

۱-۱۲-۱- انبارملزومات: باید به نحوی استقرار یابد که انتقال ملزومات به سالن بسته بندی به صورت مستقیم باشد.
 ۲-۱۲-۱۱- انبار/کمد نگهداری مواد شیمیایی: این انبار می تواند جدا از انبار ملزومات بوده و قابل قفل شدن باشد. این انبار محل نگهداری مواد شوینده، ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در مرکز است. البته می توان اتاقک و یا کمد قفل دار مخصوص مواد شیمیایی در بخشی از انبار ملزومات قرار داد.

۳-۱۲-۱۱- انبار ضایعات: مرکز باید دارای محل مناسبی برای انبار کردن ضایعات قبل از خارج کردن آنها از مرکز باشد. می توان از گنجایه های مناسب (سطل ها یا بشکه های درب دار بزرگ) بدین منظور استفاده شود. در هر صورت ضایعات باید از دسترس حیوانات موذی دورنگه داشته و گنجایه/محل آن به راحتی قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد.

۱۳-۱۱- داکت ضدعفونی (و یا حوضچه ضدعفونی): در محل درب ورودی اصلی به مرکز به منظور ضدعفونی خودروهای حمل پر ورودی، در نظر گرفته می شود.

۱۴-۱۱- کارواش: در مرکز محل مناسبی با امکانات و تجهیزات لازم برای شستشو و ضدعفونی خودروهای مخصوص حمل پر (پس از تخلیه و قبل از خروج از مرکز)، پیش بینی می شود.

۱۵-۱۱- مرکز باید با دیوارکشی مناسب محصور شده باشد. در داخل محوطه مسیر تردد خودروها و پرسنل مشخص و خیابان کشی شده و دارای پوشش مناسب باشد.

ماده ۱۲- آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ؛ باید با رعایت موارد زیر انجام پذیرد:

۱-۱۲- جمع آوری پر:

پره‌های استحصالی باید به شیوه بهداشتی جمع آوری و جهت آماده سازی و بسته بندی به مراکز مجاز (مستقل/وابسته) منتقل شوند.

تبصره- منابع تامین کننده پر شترمرغ؛ کشتارگاه های صنعتی مجاز به کشتار شترمرغ و نیز مجتمع/مراکز نگهداری و پرورش شترمرغ دارای پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر می باشند.

۱۲-۲- حمل و نقل پر:

انتقال پر به مراکز مجاز مستقل با رعایت موارد زیر امکان پذیر می باشد:

۱-۲-۲-۱- کنترل و بازرسی از سوی مسئول فنی بهداشتی مجتمع/مرکز و یا کشتارگاه (حسب مورد) و پاکیزه سازی اولیه (زدودن آلودگی های ظاهری و گرد و غبار)

۱۲-۲-۲- حمل توسط خودروهای واجد شرایط

۱۲-۲-۳- صدور گواهی بهداشتی حمل از سوی مسئول فنی بهداشتی مجتمع/مرکز و یا کشتارگاه (حسب مورد) به مقصد مرکز مجاز مستقل در سامانه یکپارچه قرنطینه پس از اطمینان از انطباق محموله با مفاد این دستورالعمل

۱۲-۲-۴- تایید تخلیه از سوی مسئول فنی بهداشتی مرکز مجاز مستقل در سامانه یکپارچه قرنطینه

۱۲-۳- نگهداری پر :

پره‌های ورودی تا انجام مراحل آماده سازی، درجه بندی و بسته بندی در انبار نگهداری اولیه که بدین منظور طراحی شده است، نگهداری می شوند.

۱۲-۴- آماده سازی پر:

کنترل و بازرسی اولیه و پاکیزه سازی پر (زدودن آلودگی های ظاهری و گرد و غبار) و جداسازی پره‌های نامناسب برای بسته بندی **تبصره-** ضایعات حاصله بایستی در سطل های درب دار، جمع آوری و بلافاصله پس از اتمام عملیات به شیوه بهداشتی امحاء و یا به واحد تبدیل ضایعات منتقل شوند.

۱۲-۵- سالم سازی پر:

سالم سازی پر به شیوه های زیر امکان پذیر می باشد:

۱-۲-۵-۱- حرارت دهی با دمای حداقل ۱۰۰ درجه سانتی گراد به مدت حداقل ۳۰ دقیقه

۱۲-۵-۲- ضد عفونی (دود دادن) بوسیله مخلوط فرمالین (فرمالدئید ۴۰ درصد) با پرمنگنات پتاسیم (۴۵ میلی لیتر فرمالین + ۳۰ گرم پرمنگنات پتاسیم) برای هر متر مکعب فضای کاملاً بسته با درجه حرارت حداقل ۲۱ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی حداقل ۵۰ درصد به مدت حداقل ۱۰ ساعت

۱۲-۶- درجه بندی پر

۱۲-۷- کنترل و بازرسی ثانویه (نهایی)

۱۲-۸- بسته بندی و نشانه گذاری: بسته بندی در بسته های سالم، نو و عاری از رطوبت و درج مشخصات (از جمله مشخصات مرکز آماده سازی و بسته بندی، شماره پروانه بهداشتی بهره برداری مرکز، تاریخ تولید، شرایط نگهداری)

۱۲-۹- انبارمانی: نگهداری محصول در انبار ثانویه (انبار نگهداری محصول)

تبصره- در صورتی که متصدی/مالک مرکز متقاضی تولیدگردگیر (Duster) می باشد، می تواند نسبت به در نظر گرفتن مکانی با موقعیت مناسب نسبت به سالن های درجه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری (از طریق دریچه) و نیز رختکن و انبار ملزومات (از طریق درب) برابر نقشه الگویی پیوست، اقدام نماید.

ماده ۱۳- اشخاص حقیقی و حقوقی (اعم از دولتی، وابسته به دولت، بخش خصوصی و یا تعاونی) که قصد احداث مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ را دارند باید نسبت به ارائه مدارک ذیل اقدام نمایند.

۱-۱۳- درخواست دریافت پروانه بهداشتی تاسیس و ثبت آن در دبیرخانه اداره کل

۲-۱۳- مدارک مالکیت برابر ضوابط و مقررات مربوطه

۳-۱۳- مدارک هویت شخصی (شناسنامه، کارت ملی و دو قطعه عکس رنگی)

۴-۱۳- اساسنامه شرکت و آگهی روزنامه رسمی (در مورد متقاضیان حقوقی)

۵-۱۳- موافقت اداره کل حفاظت محیط زیست استان

۶-۱۳- تعهد نامه رسمی متقاضی بر اساس فرم های مربوطه

۷-۱۳- موافقت مراجع ذیربط در خصوص تامین آب و برق

۸-۱۳- کروکی و آدرس دقیق محل استقرار مرکز

۹-۱۳- نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات مرکز برابر اصول بهداشتی (تأیید شده توسط اداره کل)

۱۰-۱۳- فرم کارشناسی بازدید از زمین برای صدور یا تمدید پروانه بهداشتی تاسیس (تکمیل شده توسط کارشناس اداره کل / اداره و ممهور به مهر اداره کل)

ماده ۱۴- متقاضیانی که برابر ضوابط نسبت به تاسیس مرکز بر اساس شرایط مندرج در این دستورالعمل اقدام کرده باشند با تکمیل و ارائه مدارک زیر پروانه بهداشتی بهره برداری دریافت خواهند نمود :

۱-۱۴- درخواست دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری و ثبت آن در دبیرخانه اداره کل

۲-۱۴- اصل پروانه بهداشتی تاسیس صادره

۳-۱۴- اصل مدارک مالکیت برابر ضوابط و مقررات مربوطه

۴-۱۴- موافقت اداره کل حفاظت محیط زیست استان

۵-۱۴- نتایج آزمایشگاهی آب مصرفی مطابق ضوابط اعلام شده از سوی سازمان

۶-۱۴- کارت بهداشتی (گواهی سلامت) معتبر برای تمامی کارگران شاغل در مرکز

۷-۱۴- نسخه ای از قرارداد بکارگیری مسئول فنی بهداشتی

۸-۱۴- نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات موجود (تأیید شده توسط اداره کل)

۹-۱۴- فرم بازدید کارشناسی از مرکز برای صدور و یا تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری (تکمیل شده توسط اداره کل)

ماده ۱۵- رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی مندرج در این دستورالعمل در خصوص مراکز موجود برای صدور پروانه بهداشتی بهره برداری نیز لازم الاجرا است .

پیوست شماره (۱):

جدول (۱): حریم بهداشتی مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ، با اماکن دامی و صنایع وابسته به دام (برحسب متر)

مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ	اماکن دامی و صنایع وابسته به دام		
۵۰۰	اصلاح نژادی و تحقیقاتی	مراکز نگهداری و پرورش گاو و گاومیش، گوسفند و بز، شتر	اماکن دامی
۲۵۰	داشته (شیری و گوشتی)		
۲۰۰	پروراندی		
۵۰۰	اصلاح نژادی و تحقیقاتی	مراکز نگهداری، تکثیر، پرورش و سوارکاری اسب و استر	
۲۵۰	مراکز نگهداری و پرورش اسب سیلیمی		
۲۵۰	مراکز تکثیر، نگهداری و پرورش اسب		
۲۵۰	کانون های سوار کاری، پرورشگاه ها و مراکز تربیت اسب	مراکز نگهداری و پرورش حیوانات پوستی و آزمایشگاهی	
۵۰۰	خرگوش، نوتریا، سمور (خز)، ایلتیس (پلی کت) و روباه		
۵۰۰	چین چپلا و حیوانات آزمایشگاهی		
۵۰۰	مراکز نگهداری و پرورش سگ و گربه		
۵۰۰۰	لاین	مراکز نگهداری و پرورش ماکیان (مرغ و خروس) و سایر ماکیان	
۳۰۰۰	اجداد		
۱۰۰۰	اصلاح نژادی و تحقیقاتی		
۱۰۰۰	مادر		
۵۰۰	پولت، تخمگذار و گوشتی		
۲۵۰	مراکز نگهداری و پرورش پرندگان زینتی		
۲۵۰	مراکز تکثیر آبزیان		
۲۰۰	مراکز نگهداری و پرورش آبزیان		
-	مراکز نگهداری و پرورش ملکه و زنبور عسل		
۳۰۰	میادین دام (عرضه و کشتاری)		
۱۰۰۰	جوجه کشی	کارخانجات	صنایع وابسته به دام
۵۰۰	خوراک دام، طیور و آبزیان		
۵۰۰	کارخانجات تبدیل ضایعات		
۵۰۰	کشتارگاه دام و طیور		
۵۰۰	سردخانه نگهداری فرآورده های خام دامی		
۵۰۰	مرکز فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی - خوراکی		
-	مرکز فرآوری و بسته بندی فرآورده های خام دامی - غیر خوراکی		

جدول (۲): حداقل فاصله مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ از صنایع غذایی، صنایع آرایشی و بهداشتی، صنایع دارویی و سایر واحدهای صنعتی و خدماتی (بر حسب متر)

مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ	عوارض تاسیساتی	
۳۰۰	سطح ۱	صنایع غذایی
۵۰۰	سطح ۲	
۱۰۰۰	سطح ۳	
۲۰۰۰	سطح ۴	
۱۰۰۰	سطح ۱	صنایع آرایشی
۱۰۰۰	سطح ۲	
۲۰۰۰	سطح ۱	صنایع دارویی
۲۵۰۰	سطح ۲	
۲۵۰	گروه ۱	سایر واحدهای صنعتی و خدماتی
۳۰۰	گروه ۲	
۵۰۰	گروه ۳	
۱۰۰۰	گروه ۴	
۱۵۰۰	گروه ۵	
۲۰۰۰	گروه ۶	
۲۰۰۰	گروه ۷	
* موضوع بخشنامه شماره ۴۶۳۸/د مورخ ۱۳۸۸/۰۶/۲۲ (ضوابط و معیارهای استقرار اماکن دامی و صنایع وابسته به دام)		

جدول (۳): حداقل فاصله مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ از جاده، راه آهن و فرودگاه (بر حسب متر)

مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ	عوارض تاسیساتی	
۱۰۰	فرعی	حریم جاده
۱۵۰	آزادراه، بزرگراه و اصلی	
۱۰۰۰	منطقه ای	حریم فرودگاه
۱۵۰۰	اصلی	
۲۰۰۰	بین المللی	
۲۰۰	حریم راه آهن	
* موضوع ابلاغیه شماره ۰۲۰/۲۸۳۲۸ مورخ ۱۳۹۱/۰۹/۱۱ وزیر محترم جهاد کشاورزی		

تبصره ۱: فواصل تعیین شده برای جاده ، از آکس جاده محاسبه می شود .

تبصره ۲: فواصل تعیین شده برای فرودگاه ها ، از حریم زمین محل احداث فرودگاه محاسبه می شود .

جدول (۴): حداقل فاصله مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ از سکونتگاه ها (بر حسب متر)

مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ	عوارض تاسیساتی	
۲۵۰۰	کلان شهرها	
۲۰۰۰	مراکز استان ها (به جز کلان شهرها)	
۱۵۰۰	مراکز شهرستان (به جز مراکز استان ها و کلان شهرها)	
۱۰۰۰	بیش از ۵۰۰۰۰ نفر جمعیت	شهر
۸۰۰	تا ۵۰۰۰۰ نفر جمعیت	
۶۰۰	بیش از ۱۰۰ خانوار	روستا
۴۰۰	تا ۱۰۰ خانوار	
<p>* موضوع ابلاغیه شماره ۰۲۰/۳۳۸۸۴ مورخ ۱۳۹۱/۱۱/۲ وزیر محترم جهاد کشاورزی</p> <p>تبصره ۱: سکونتگاه ها به کلیه شهرها، روستاها، شهرک های مسکونی و مجتمع های مسکونی که دارای حداقل بیست خانوار ساکن می باشند، اطلاق می شود (ملاک تشخیص جمعیت خانوار آخرین سرشماری مرکز آمار ایران می باشد).</p> <p>تبصره ۲: حریم در نظر گرفته شده نافی رعایت ضوابط و مقررات سایر ارگان های مسئول قانونی از جمله سازمان حفاظت محیط زیست نخواهد بود.</p>		

پیوست شماره (۲):

راهنما و نقشه الگویی مرکز آماده سازی و بسته بندی پر شترمرغ

