



وزارت جهاد کشاورزی



جمهوری اسلامی ایران



Iran veterinary organization

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی
و مواد غذایی

با همکاری:
دفتر بهداشت و مدیریت
بیماری های آبزیان
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
مرکز تحقیقات آرتمیای کشور
پژوهشکده آرتمیا و آبزی پروری
دانشگاه ارومیه
اداره کل دامپزشکی استان
آذربایجان غربی

NVR:
1403/10/IVO
February-2025

مقررات ملی دامپزشکی :

پیش نویس ضوابط بهداشتی
مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی
تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن

**Hygienic Regulatons for
Preparation , Processing
and Pakaging of
Artemia (Cyst & Biomass)
and their Products Center**

آدرس: تهران، خیابان ولی عصر، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید
جمال الدین اسدآبادی، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور

تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲
پایگاه اینترنتی: WWW.IVO.IR

مقررات ملی دامپزشکی

۱۴۰۳/۱۰/IVO

بهمن ماه ۱۴۰۳



عنوان فارسی	ضوابط بهداشتی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتیمیا و فرآورده های آن
عنوان انگلیسی	Hygienic Regulations for Preparation, Processing and Packaging of Artemia (Cyst & Biomass) and their Products Center
کد	1403/10/IVO
شماره و تاریخ ویرایش	-
شرح مختصر تغییرات	-
استنادات قانونی	۱- مواد (۲)، (۳)، (۴) و (۱۲) قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰ ۲- ماده (۳۴) قانون برنامه پنجساله ششم اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران - مصوب ۱۳۹۵ ۳- مواد (۲)، (۳)، (۴)، (۱۰) و (۱۲) آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ ۴- آئین نامه اجرایی ماده (۳۴) قانون برنامه پنجساله ششم اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران - مصوب ۱۳۹۷
استنادات علمی مرجع	
متن مستند قانونی	<p>۱- مواد (۲)، (۳)، (۴) و (۱۲) قانون سازمان دامپزشکی کشور: نظارت بهداشتی بر محل نگهداری دام و سایر تاسیسات مربوط به پرورش دام همچنین نظارت بهداشتی بر کارخانه های تولید خوراک دام از جمله وظایف سازمان دامپزشکی کشور می باشد. کلیه صاحبان و شرکت های خصوصی و یا دولتی یا وابسته به دولت و یا هر نوع شرکت و یا هر نوع سازمانی که به نحوی از انحاء به پرورش یا نگهداری دام اشتغال دارند موظف به اجرای دستورالعمل های بهداشتی و قرنطینه ای سازمان می باشند. در صورتی که اشخاص اعم از حقیقی یا حقوقی وظایف تعیین شده در قانون را رعایت نمایند نیروی انتظامی مکلفند به تقاضای سازمان اقدام لازم معمول و از ادامه کار آن ها جلوگیری نماید.</p> <p>۲- مواد (۲)، (۳)، (۴)، (۱۰) و (۱۲) آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی: اعمال نظارت بهداشتی دامپزشکی و اجرای مقررات بهداشتی تولید و تضمین کیفیت براساس سامانه های بهداشتی از جمله GMP, GAHP, HACCP در مراکز نگهداری و پرورش دام و کارخانه های تولید خوراک دام از طریق صدور پروانه ها و سایر مجوزهای بهداشتی و بازرسی توسط سازمان و نیز کنترل بهداشتی توسط مسئولین فنی بهداشتی مربوط به مورد اجرا گذاشته می شود. کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی که در امور تولید خوراک دام فعالیت دارند ملزم به اجرای ضوابط بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان می باشد. تاسیس و بهره برداری کارخانه تولید خوراک دام مستلزم اخذ پروانه های بهداشتی مربوط در هر یک از مراحل تاسیس بهره برداری کارخانه تولید خوراک دام خواهند بود. صدور پروانه بهداشتی در مرحله بهره برداری مشروط به معرفی مسئول فنی بهداشتی واجد شرایط مندرج در ماده (۱۲) این آئین نامه می باشد.</p> <p>۳- ماده (۳۴) قانون برنامه پنجساله ششم اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران: کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی که به نحوی در امور تولید، پرورش، نگهداری، توزیع، حمل و نقل، عرضه، فروش دام زنده و نیز استحصال، تهیه، عمل آوری، جمع آوری، نگهداری، بسته بندی، توزیع، حمل و نقل فرآورده های با منشاء دامی و همچنین خوراک دام فعالیت دارند، در صورت تخطی از اجرای ضوابط و مقررات بهداشتی به تشخیص سازمان دامپزشکی کشور یا عدم به کارگیری مسئول فنی بهداشتی با رای دادگاه صالح متعهد به پرداخت خسارت وارده به مصرف کنندگان اقلام غیر بهداشتی یا ناسالم می باشند. مسئولان فنی بهداشتی براساس شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور به شرط سببیت در صورت قصور یا تقصیر مسئول می باشند.</p>
تدوین کننده	دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی
تصویب کننده	شورای معاونین سازمان دامپزشکی کشور (جلسه مورخ ۱۴۰۳/۱۲/۰۶)

عنوان : ضوابط بهداشتی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن

فهرست:

۳	دیباچه :
۳	هدف:
۳	تعاریف، واژه ها و اصطلاحات:
۴	دامنه کاربرد:
۴	استنادات قانونی:
۴	مسئولیت اجراء:
۵	محل و موقعیت:
۶	ظرفیت:
۶	مساحت زمین :
۶	طرح و نقشه
۶	تاسیسات اصلی و جانبی:
۱۳	شرح وظایف و تکالیف متقابل :
۱۵	پیوست ۱: حریم بهداشتی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن:
۱۸	پیوست ۲: ویژگی های آب تامین کننده مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن:
۲۰	پیوست ۳: فرآیند آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن:
۲۳	پیوست ۴: نقشه الگویی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن:

مقررات ملی دامپزشکی

ضوابط بهداشتی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن

دیباچه:

مقررات ملی دامپزشکی با عنوان « ضوابط بهداشتی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن » توسط دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی و با همکاری دفتر بهداشت و مدیریت بیماری های آبزیان، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، مرکز تحقیقات آرتمیا کشور، پژوهشکده آرتمیا و آبی پروری دانشگاه ارومیه و اداره کل دامپزشکی استان آذربایجان غربی تدوین و پس از اخذ نقطه نظرات سازمان حفاظت محیط زیست، سازمان شیلات ایران، ادارات کل دامپزشکی استان ها، تشکل ها و سایر ذینقشان، در جلسه مورخ ۱۴۰۳/۱۱/۲۵ در پژوهشکده آرتمیا و آبی پروری دانشگاه ارومیه جمع بندی و در جلسه مورخ ۱۴۰۳/۱۲/۰۶ شورای معاونین سازمان دامپزشکی کشور با کد « NVR:1403/10/IVO » به شرح ذیل تصویب و از تاریخ ابلاغ لازم الاجرا می باشد.

ماده ۱- هدف :

تعیین و اعمال ضوابط بهداشتی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن به منظور صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری توسط اداره کل دامپزشکی استان می باشد.

ماده ۲- تعاریف، واژه ها و اصطلاحات :

۲-۱- سازمان: سازمان دامپزشکی کشور

۲-۲- اداره کل: اداره کل دامپزشکی استان

۲-۳- مرکز (مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن): جایگاهی است که با بهره مندی از امکانات مورد نظر در این مقررات، مبادرت به آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم، زی توده آرتمیا و فرآورده های آن (از جمله: سیست خشک، سیست کپسول زدایی شده، جنین زنده، ناپلی زنده، ناپلی سرد و یا بصورت غیر زنده در مایع نگهدارنده و زی توده آرتمیا بصورت تازه، منجمد، پودری، پولکی و ترشی آرتمیا و غیره) جهت تغذیه آبزیان می نماید.

۲-۴- مراکز مستقل: مراکزی که با بهره مندی از مفاد این مقررات و با رعایت حریم های تعیین شده مبادرت به تامین مواد اولیه از منابع مجاز جهت آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن و توزیع و عرضه به مراکز مجاز مصرف و یا صادرات (بارعایت قوانین و مقررات مربوط) می نمایند.

۲-۵- مراکز وابسته : مراکزی که با بهره مندی از مفاد این مقررات در مرکز/مجتمع تکثیر و پرورش آرتمیا مستقر بوده و مبادرت به تامین مواد اولیه صرفا از مرکز/مجتمع جهت آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن و توزیع و عرضه به مراکز مجاز مصرف و یا صادرات (بارعایت قوانین و مقررات مربوط) می نمایند.

۶-۲- آرتمیا (*Artemia*): آرتمیا یکی از انواع سخت پوستان کوچک فیلتر کننده غیر انتخابی است که در آب های لب شور تا بسیار شور زندگی می کند که دارای گونه های مختلف می باشد که مهم ترین گونه های مناسب برای آماده سازی و عمل آوری عبارتند از:

Artemia urmiana

Artemia franciscana

Artemia parthenogenitica

تبصره-۵ سایر گونه های مجاز آرتمیا، با توجه به حساسیت و اهمیت گونه و وضعیت آن در کشور و الزامات زیست محیطی از سوی سازمان حفاظت محیط زیست تعیین و اعلام می گردد.

۷-۲- سیست (*Cyst*): تخم مقاوم آرتمیا؛ تولید تخم مقاوم یکی از روش های تخم گذاری آرتمیا است که در شرایط نامساعد در طبیعت ایجاد و باعث بقای آن می شود که می توان به صورت سیست خشک، سیست کپسول زدایی شده و جنین زنده فرآوری نمود.
۸-۲- بیومس (*Biomass*): زی توده آرتمیا؛ محصول تولیدی حاصل از پرورش آرتمیا که می تواند بصورت غذای زنده، تازه، منجمد، پودری، پولکی و یا ترشی جهت تغذیه دام، طیور و آبزیان استفاده شود.

۹-۲- ناپلیوس (*Nauplius*): نوزاد آرتمیا؛ اولین مرحله پس از تخم گشایی است (تخم آرتمیا طی ۲۴ ساعت انکوباسیون به ناپلیوس تبدیل می شود) که می توان آن را بصورت زنده و یا سرد شده و یا بصورت غیرزنده در مایع نگهدارنده فرآوری نمود.

۱۰-۲- امنیت زیستی (*Biosecurity*): مجموعه اقدامات طراحی شده که به منظور پیشگیری یا جلوگیری از ورود بیماری و یا اجرام بیماری زا به مرکز، جلوگیری یا پیشگیری از گسترش آن در داخل مرکز و نیز جلوگیری از سرایت آن به سایر مراکز و یا واحدهای اطرافی صورت می پذیرد.

۱۱-۲- مسئول فنی بهداشتی: شخصی که پس از تایید صلاحیت توسط سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران و یا واحدهای استانی مربوط و با اخذ پروانه اشتغال از سازمان و ادارات تابعه، وظیفه کنترل بهداشتی را در مرکز مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان برعهده دارد.

۱۲-۲- کنترل بهداشتی: اقداماتی که توسط مسئول فنی بهداشتی مرکز و به کمک دستیاران مربوط براساس دستورالعمل های بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان اعمال می گردد.

ماده ۳- دامنه کاربرد:

این مقررات برای مراکزی که مبادرت به آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن برای تولید غذای زنده/خوراک دام، طیور و آبزیان می نمایند، کاربرد دارد.

تبصره ۱- در خصوص صادرات محصولات آرتمیا، رعایت ضوابط و مقررات مراجع بین المللی ذیربط و الزامات بهداشتی دامپزشکی دولتی کشور مقصد و نیز اخذ گواهی سلامت و مجوز صادرات مربوط از سوی سازمان دامپزشکی کشور و با رعایت سایر قوانین و مقررات مرتبط، الزامی است.

تبصره ۲- در خصوص واردات محصولات آرتمیا، رعایت ضوابط، مقررات و الزامات بهداشتی واردات محصولات مذکور به جمهوری اسلامی ایران (*IHR*) الزامی است.

ماده ۴- استنادات قانونی:

- ۴-۱- قانون سازمان دامپزشکی کشور - مصوب ۱۳۵۰
- ۴-۲- ماده (۳۴) قانون برنامه پنجساله ششم اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران - مصوب ۱۳۹۵
- ۴-۳- قانون برنامه پنجساله هفتم پیشرفت جمهوری اسلامی ایران - مصوب ۱۴۰۲
- ۴-۴- آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷
- ۴-۵- آئین نامه اجرایی ماده (۳۴) قانون برنامه پنجساله ششم اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران - مصوب ۱۳۹۷
- ۴-۶- قانون حفاظت و بهره برداری از منابع ژنتیکی - مصوب ۱۴۰۳

ماده ۵ - مسئولیت اجرا:

اشخاص حقیقی و یا حقوقی اعم از دولتی، تعاونی و خصوصی که مبادرت به احداث و بهره برداری مرکز می نمایند و نیز مسئولین فنی بهداشتی مربوطه، ملزم به اجرای مفاد این مقررات بوده و اداره کل دامپزشکی استان، مسئول نظارت بر حسن اجرای آن می باشد.

ماده ۶- محل و موقعیت:

الف) آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتیمیا و فرآورده های آن با رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی مربوطه و مفاد این مقررات در یکی از اماکن زیر امکان پذیر می باشد:

۱- مرکز مستقل

۲- مرکز وابسته به مرکز/مجتمع تکثیر و پرورش آرتیمیا (با مدیریت و مالکیت واحد)

تبصره- مراکز وابسته به مرکز/مجتمع تکثیر و پرورش آرتیمیا، صرفاً مجاز به آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم های تولیدی همان مرکز بوده و تامین تخم از سایر واحدها، ممنوع می باشد.

ب) رعایت حریم بهداشتی مراکز مستقل آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتیمیا و فرآورده های آن (به عنوان مرکز تولید غذای زنده/خوراک دام، طیور و آبزیان) به شرح زیر الزامی است:

۱- حریم بهداشتی از اماکن دامی و صنایع وابسته به دام، واحدهای صنعتی و مراکز خدماتی، جاده، راه آهن، فرودگاه ها را برابر جداول (۱)، (۲) و (۳) پیوست شماره (۱) این مقررات، رعایت نماید.

تبصره ۱- استقرار مرکز در زون اختصاصی شهرک ها و نواحی صنعتی زون بندی شده و یا در شهرک ها و نواحی صنعتی اختصاصی امکان پذیر بوده و مشمول رعایت فواصل با یکدیگر نخواهند بود.

تبصره ۲- استقرار مرکز در کلیه زون های شهرک ها و نواحی صنعتی زون بندی شده به استثناء زون های محل استقرار سطوح (۵)، (۶) و (۷) سایر واحدهای صنعتی و مراکز خدماتی، امکان پذیر می باشد.

تبصره ۳- استقرار مرکز در پارک های علم و فناوری و یا پردیس های فناوری و نوآوری با رعایت قوانین، مقررات و الزامات مربوطه مشروط به عدم استقرار واحدهای صنعتی و مراکز خدماتی سطوح (۵)، (۶) و (۷)، امکان پذیر می باشد.

۲- حریم در نظر گرفته شده برای سکونتگاه‌ها، سایر مراکز جمعیتی، پارک ملی- اثر طبیعی ملی، رودخانه های حفاظت شده، تالاب سواحل دریا، پناهگاه حیات وحش-منطقه حفاظت شده، رودخانه‌های دائمی، نهرهای طبیعی، دریاچه های طبیعی و مخازن سدها، رودخانه های فصلی، مسیل ها، آب زیرزمینی(چاه آب شرب، چشمه و قنات) برابر آخرین مقررات و ضوابط استقرار واحدهای تولیدی و صنعتی و معدنی(موضوع ماده ۱۱ قانون هوای پاک) را رعایت نماید.

تبصره- موافقت سازمان حفاظت محیط زیست (اداره کل حفاظت محیط زیست استان) در هر یک از مراحل تاسیس و بهره برداری مرکز، ملاک عمل برای رعایت موارد فوق الذکر می باشد.

۳- حریم خطوط انتقال و توزیع نیروی برق و دکل‌های فشار قوی برق تعیین شده از سوی وزارت نیرو را رعایت نماید.
ج) امکان دسترسی به آب مناسب برای فرآوری (از نظر کیفیت و نیز کمیت آب) فراهم باشد .

تبصره- آب تامین کننده مرکز باید ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و میکروبی مطابق جدول پیوست شماره (۲) این مقررات را دارا باشد.

ماده ۷- ظرفیت :

ظرفیت مرکز با توجه به درخواست متقاضی و طرح و نقشه ارائه شده، تامین آب مورد نیاز ، امکانات و تجهیزات مندرج در این مقررات محاسبه و تعیین می شود.

تبصره- ظرفیت مراکز وابسته به مرکز/مجتمع تکثیر و پرورش آرتیمیا، متناسب با ظرفیت تولیدی همان مرکز/مجتمع، در نظر گرفته می شود.

ماده ۸- مساحت زمین:

مساحت زمین در نظر گرفته شده برای مرکز باید به نحوی باشد که علاوه بر مساحت در نظر گرفته شده برای استقرار تاسیسات اصلی و جانبی مندرج در این مقررات، فضای مناسب به منظور محوطه سازی، مسیرهای تردد پرسنل و خیابان کشی برای تردد وسایل نقلیه (که ورود آن ها به مرکز اجتناب ناپذیر می باشد) در نظر گرفته شود.

ماده ۹- طرح و نقشه :

طرح و نقشه جانمایی تاسیسات و مستحدثات مرکز باید توسط متقاضی متناسب با ظرفیت مورد تقاضا و با رعایت اصول GAP (Good Animal Husbandry) GAHP، عملیات مناسب آبی پروری، پرورش دام ، GHP (Good Hygiene Practices) عملیات مناسب بهداشتی و امنیت زیستی (Biosecurity) به نحوی تهیه و ارائه شود که شامل تاسیسات اصلی و جانبی به شرح زیر باشد:

الف) تاسیسات اصلی شامل :

۱- سالن دریافت (قرنطینه) محموله های ورودی و آماده سازی اولیه

۲- سالن شستشو و ضدعفونی، خالص سازی و آبگیری

۳- سالن خشک کردن

۴- سالن بسته بندی اولیه

۵- سالن بسته بندی ثانویه

۶- سردخانه ها شامل: سردخانه های نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی و تونل انجماد(حسب مورد)

(ب) تاسیسات جانبی شامل:

۱- آزمایشگاه کنترل کیفی

۲- مخازن و حوضچه های سالم سازی و ذخیره آب (شیرین و شور) بهداشتی

۳- کانال ها/ لوله های انتقال آب و شبکه های آب رسانی ورودی و خروجی

۴- انبار نگهداری لوازم، تجهیزات و ملزومات فرآوری و بسته بندی

۵- رختکن و سرویس بهداشتی

۶- دفتر مدیریت و مسئول فنی بهداشتی

تبصره ۱- به منظور ارائه الگوی مناسب برای طراحی مرکز، نقشه جانمایی تهیه و در پیوست شماره (۳) این مقررات ارائه شده است. بدیهی است نقشه ارائه شده به عنوان نقشه تیپ مطرح نبوده و صرفا جهت آشنایی بهتر با نحوه ارتباط مناسب بین تاسیسات اصلی و جانبی مرکز می باشد.

تبصره ۲- ابعاد و مساحت تاسیسات اصلی و جانبی باید متناسب با ظرفیت تولیدی و تعداد نیروی انسانی شاغل در مرکز به نحوی طراحی و اجرا شود که امکان انجام عملیات (دریافت، آماده سازی، فرآوری، بسته بندی و نگهداری) در شرایط بهداشتی را فراهم سازد.

ماده ۱۰- سالن های دریافت، آماده سازی، فرآوری و بسته بندی :

این سالن ها که شامل:

(الف) بخش غیر تمیز که شامل: سالن دریافت (قرنطینه) محموله های ورودی، نگهداری و آماده سازی اولیه آن

(ب) بخش تمیز که شامل: سالن های شستشو و ضدعفونی، خالص سازی و آبگیری، خشک کردن، فرآوری تخم مقاوم و زی توده، بسته بندی اولیه و ثانویه محصولات تولیدی می باشند، باید دارای شرایط و امکانات زیر باشند:

۱-۱- از نظر فیزیکی کاملا از سایر بخش ها مجزا بوده و به گونه ای طراحی و اجرا شوند که ضمن دارا بودن ضوابط و شرایط بهداشتی مندرج در این مقررات، منطبق بر روند منطقی تولید و با رعایت اصول بهداشتی مربوط انجام پذیرد و از هر گونه آلودگی های متقاطع جلوگیری بعمل آید..

۲-۱- ابعاد و مساحت این سالن ها بایستی متناسب با ظرفیت تولیدی مرکز باشد، به نحوی که انجام عملیات در شرایط بهداشتی در هر یک از سالن ها فراهم باشد.

۳-۱- از استحکام و ایمنی لازم برخوردار بوده و مجهز به تجهیزات اطفاء حریق باشند.

۴-۱- سالن ها باید مجهز به سامانه های کنترلی شرایط محیطی (دما، رطوبت و نور) و نیز تهویه مناسب باشد. سامانه تهویه باید مجهز به فن های دارای دریچه قابل کنترل باشد تا در زمان عدم فعالیت مانع ورود حیوانات موزی، پرندگان و حشرات به داخل شود.

۵-۱- مجهز به انشعاب آب سرد و گرم با فشار مناسب و قابل دسترس در بخش های مختلف و نیز دستگاه پمپ فشار قوی و تجهیزات اسپری کننده مواد ضدعفونی با مخزن مناسب جهت ضدعفونی باشد.

- ۶-۱۰- کلیه لامپ های تعبیه شده در سالن باید دارای پوشش مناسب (قابل شستشو) باشند.
- ۷-۱۰- سقف سالن ها باید از مصالح مقاوم در مقابل گرما، سرما، رطوبت و باد بوده و قابل تمیز کردن و ضدعفونی باشد.
- ۸-۱۰- دیوارها تا سقف از مصالح مقاوم و قابل شستشو و ضدعفونی و به رنگ روشن ساخته شده باشد. تمامی اتصالات بین 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 باشند.
- ۹-۱۰- پنجره های بازشو باید مجهز به توری فلزی برای جلوگیری از ورود حشرات باشد. توری ها باید به راحتی قابل جابجایی به منظور شستشو و ضدعفونی باشند.
- ۱۰-۱۰- کف سالن ها با مصالح مناسب به نحوی ساخته شود که محکم و مقاوم، قابل شستشو و ضدعفونی بوده و لغزنده نباشد، همچنین دارای شیب مناسب به سمت کانال های جمع آوری و انتقال فاضلاب باشد بطوری که از حالت ایستایی (سکون) فاضلاب جلوگیری شود.
- ۱۱-۱۰- کانال های فاضلاب باید به نحوی طراحی گردد که :
- ۱-۱۱-۱- دارای شیب ۵/۰ تا یک سانتی متر نسبت به یک متر طول کانال باشد.
- ۲-۱۱-۱۰- فاقد زوایای تند بوده و از مواد و مصالحی استفاده شود که قابل شستشو و ضدعفونی باشد.
- ۳-۱۱-۱۰- مجهز به روکش های مشبک مناسب (قابل شستشو و ضدعفونی و با استحکام لازم) و دریچه های بازدید بوده تا امکان شستشو و تمیز کردن آن ها فراهم باشد.
- ۴-۱۱-۱۰- به چاه فاضلاب/ سیستم تصفیه فاضلاب/ چاه سپتیک (مورد تایید اداره کل حفاظت محیط زیست استان) هدایت شود.
- ۱۲-۱۰- برقراری ارتباط بین بخش های تمیز از بخش غیر تمیز باید صرفا از طریق دریچه بوده و کارکنان بخش غیر تمیز مجاز به فعالیت در بخش های تمیز نبوده و ورود آن ها به بخش ها از طریق رختکن (منطقه بهداشتی) و با رعایت کامل شرایط امنیت زیستی امکان پذیر باشد.
- ۱۳-۱۰- ورودی هر یک از سالن ها باید دارای حوضچه ضد عفونی کف کش (حاوی ضدعفونی کننده های مجاز) باشد و یا امکان تعویض کفش یا استفاده از روکش کفش فراهم باشد.
- ۱۴-۱۰- هر یک از سالن ها باید مجهز به روشویی مناسب، آب سرد و گرم (شیرهای آب بدون دخالت دست باز و بسته شوند)، مواد پاک کننده مناسب و حوله های کاغذی یکبار مصرف یا دستگاه خشک کن جهت خشک کردن دست ها و سطل دربدار پدالی باشند.
- ۱۵-۱۰- مخازن، وسایل، ابزار و تجهیزات مورد استفاده در سالن ها باید به نحوی طراحی و ساخته شوند که باعث آلودگی محصول نشده و تمام سطوح آن به راحتی قابل شستشو و ضدعفونی کردن باشد.
- ۱۶-۱۰- فراهم نمودن گنجایه های دربدار مناسب (مستحکم، قابل شستشو و ضدعفونی) در هریک از سالن ها برای جمع آوری ضایعات و انتقال آن در پایان عملیات، الزامی است .
- ۱۷-۱۰- مخازن و سایر وسایل و تجهیزات استفاده شده باید قبل از استفاده مجدد، شستشو و با ضدعفونی کننده های مجاز ، ضدعفونی شوند.

۱۸-۱۰- در نظر گرفتن محلی به عنوان انبار نگهداری وسایل و ملزومات بسته بندی مورد نیاز در مجاورت سالن های بسته بندی اولیه و ثانویه با شرایط بهداشتی لازم و با ارتباط مستقیم (از طریق درب) با سالن های مذکور و از طریق دریچه با فضای بیرون، الزامی است.

تبصره - ظروف و پوشش های مورد استفاده برای بسته بندی باید دارای مشخصات و ویژگی های زیر باشند:

- از جنس مناسب برای خوراک (Food grade) باشد تا کیفیت و سلامت محصول را در شرایط مناسب حفظ نماید و باعث آلودگی آن نشود.
- از مواد بازیافت شده نباشد.
- غیر سمی باشد.
- نو، سالم، تمیز و پاکیزه باشد.
- مشخصات لازم (مطابق پروانه بهداشتی ساخت محصول دریافتی از اداره کل دامپزشکی استان) به صورت خوانا و با رنگ پاک نشدنی بر روی ظروف و یا پوشش های بسته بندی به زبان فارسی و یا به زبان کشور واردکننده درج شود.

ماده ۱۱ - تاسیسات سردخانه ای:

تاسیسات سردخانه ای که شامل: سردخانه نگهداری مواد اولیه، تونل انجماد و سردخانه نگهداری محصول نهایی می باشد، باید دارای شرایط و امکانات زیر باشند:

۱۱-۱- به نحوی طراحی و اجرا شوند که :

۱۱-۱-۱- سردخانه نگهداری مواد اولیه با سالن های دریافت(قرنطینه) و آماده سازی مواد اولیه، ارتباط مستقیم داشته باشند.

۱۱-۱-۲- تونل انجماد با سالن های بسته بندی اولیه و ثانویه، ارتباط مستقیم داشته باشند.

۱۱-۱-۳- سردخانه نگهداری محصول نهایی با سالن بسته بندی ثانویه، ارتباط مستقیم داشته باشند.

۱۱-۲- ظرفیت سردخانه های نگهداری مواد اولیه و محصول نهایی و تونل انجماد (حسب مورد) متناسب با ظرفیت مواد اولیه دریافتی و محصول نهایی در نظر گرفته شوند.

۱۱-۳- مجهز به سیستم های خنک کننده جهت تامین برودت مورد نیاز برای نگهداری مواد اولیه ورودی (منهای ۱۸ درجه سلسیوس) ، تونل انجماد (منهای ۳۰ درجه سلسیوس) و محصول نهایی (صفر تا چهار درجه سلسیوس/منهای ۱۸ درجه سلسیوس متناسب با محصول) را تامین نماید.

۱۱-۴- مجهز به نشانگر دما و نیز امکان ثبت دما (ترموگراف و یا اتصال به رایانه) باشند.

تبصره - رعایت نکات بهداشتی از قبیل: برخورداری از شرایط بهداشتی لازم، استفاده از پالت های مناسب (مستحکم و قابل شستشو و ضد عفونی) در امر نگهداری، چیدمان صحیح (به نحوی که جریان هوای سرد بتواند بطور کامل از بین آن ها عبور نماید) و عدم نگهداری بیش از ظرفیت ، الزامی است.

ماده ۱۲ - مخازن و حوضچه های سالم سازی و ذخیره آب:

مخازن و حوضچه های سالم سازی و ذخیره آب (شیرین و شور) مصرفی مرکز باید دارای خصوصیات و ویژگی های ذیل باشند:

- ۱-۱۲- دارای ظرفیت لازم (متناسب با آب مورد نیاز مرکز) باشد.
- ۲-۱۲- مخازن/ تانک ها باید قابل شستشو و ضدعفونی باشند.
- ۳-۱۲- حوضچه های سالم سازی و ذخیره آب ورودی مرکز باید حداقل دارای چهار فضای مجزای مشخص برای حوضچه های رسوب گیر، فیلترهای شنی (در موارد عدم استفاده از آب چاه)، حوضچه های ذخیره آب، حوضچه ضدعفونی و حوضچه کلرزدایی (در صورت استفاده از کلر) باشد.
- ۴-۱۲- آب ورودی پیش از توزیع در سالن ها باید به شیوه های مناسب (مانند فیلتراسیون، اشعه UV، ازن و یا آنولیت)، سالم سازی و ضدعفونی شود.
- ۵-۱۲- توزیع آب باید به گونه ای طراحی و اجرا شود که از خطر انتقال آلودگی در بخش های مختلف جلوگیری شود.

ماده ۱۳ - کانال ها/لوله های انتقال آب و شبکه های آب رسانی ورودی و خروجی:

- کانال ها و شبکه های ورودی و خروجی آب باید دارای امکانات و شرایط زیر باشد:
- ۱-۱۳- شبکه های آبرسانی باید آب مورد نیاز هریک از سالن های عملیات را با کیفیت مناسب تامین نماید.
- ۲-۱۳- کانال ها، لوله های انتقال آب و همچنین شیرهای آب از جنس مناسب باشد تا در اثر تماس مستمر با آب دچار خوردگی و زنگ زدگی نشوند.
- ۳-۱۳- شبکه تخلیه آب باید به گونه ای طراحی و اجرا شود که امکان جمع آوری آب خروجی از کلیه سالن ها و انتقال آن به تانک سپتیک و یا سیستم فاضلاب (مورد تایید اداره کل حفاظت محیط زیست استان) فراهم باشد.
- ۴-۱۳- کانال های خروجی باید سرپوشیده و دارای شیب مناسب به سمت تانک سپتیک یا سیستم فاضلاب (مورد تایید اداره کل حفاظت محیط زیست استان) باشند.
- ۵-۱۳- عملیات ضدعفونی پساب خروجی (با استفاده از مواد ضدعفونی کننده مجاز) باید به نحوی انجام پذیرد که پساب خروجی مطابق ضوابط اعلامی از سوی اداره کل حفاظت محیط زیست استان باشد.
- تبصره- ظرفیت تانک سپتیک یا سیستم فاضلاب باید متناسب با ظرفیت آب مصرفی مرکز باشد.

ماده ۱۴ - آزمایشگاه :

- آزمایشگاه مرکز که به منظور انجام آزمایشات کنترلی مواد اولیه ورودی، ویژگی های تخم گشایی و سایر آزمایشات محصول نهایی در نظر گرفته می شود، باید دارای شرایط و امکانات زیر باشد:
- ۱-۱۴- دیوار ها تا سقف از مصالح مقاوم و قابل شستشو و ضدعفونی و به رنگ روشن ساخته شده باشد. تمامی اتصالات بین 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 باشند.
- ۲-۱۴- کف با مصالح مناسب به نحوی ساخته شود که محکم، مقاوم در برابر مواد شیمیایی و حرارت، قابل شستشو و ضدعفونی و غیرلغزنده و دارای شیب مناسب به سمت چاه فاضلاب یا سپتیک باشد.
- ۳-۱۴- مجهز به انشعاب آب سرد و گرم، دستگاه پمپ فشار قوی و نیز تجهیزات اسپری کننده مواد ضدعفونی با مخزن مناسب باشد.

۴-۱۴- دارای نور طبیعی یا مصنوعی مناسب بوده و تمامی لامپ هایی که در سالن ها تعبیه شده اند باید دارای پوشش قابل شستشو باشند.

۵-۱۴- مجهز به وسایل و تجهیزات لازم مانند:

- تجهیزات بررسی بیولوژیکی و بیومتریکی نظیر میکروسکوپ، استریومیکروسکوپ، کلرسنج، pH متر، شوری سنج
- سیستم تخم گشایی سیستم آرتیمیا
- تجهیزات تعیین درصد رطوبت محصولات
- یخچال و فریزر (منهای ۱۸ درجه سلسیوس)
- شیشه آلات و میکروسمپلر
- ترازو با دقت کافی

تبصره- در صورت عدم وجود امکانات، تجهیزات و دستگاه های لازم برای انجام آزمون های شیمیایی، فلزات سنگین و میکروبی، مرکز ملزم به عقد قرارداد با یکی از آزمایشگاه های مجاز (مورد تایید اداره کل) می باشد.

ماده ۱۵- رختکن ها، باید دارای شرایط و امکانات زیر باشد:

۱-۱۵- موقعیت رختکن باید به نحوی طراحی و اجرا شود که پرسنل پس از ورود و پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگرفته و از طریق درب های مجزا وارد بخش های تمیز و غیر تمیز شوند.

تبصره- در صورت احداث رختکن مرکزی (بدون ارتباط مستقیم با بخش های غیر تمیز و تمیز)، در نظر گرفتن منطقه بهداشتی (Hygienic Zone) مجهز به امکانات و تجهیزات لازم به منظور پوشیدن لباس کار مناسب، تعویض کفش یا استفاده از پوشش کفش، ماسک، کلاه و ... و نیز امکانات لازم جهت شستشو و ضدعفونی دست ها قبل از ورود به بخش های تمیز و غیر تمیز، امکان پذیر می باشد.

۲-۱۵- برای آقایان و خانم ها بطور مجزا در نظر گرفته می شوند.

۳-۱۵- دارای شرایط بهداشتی (کف، سقف و دیواره ها قابل شستشو و ضدعفونی) و نور و تهویه مناسب باشد.

۴-۱۵- دارای کمد های مجزا (برای لباس کار و لباس شخصی) برای هر کارگر باشد.

۵-۱۵- لباس کار مناسب (چکمه، ماسک، کلاه و ...) برای پرسنل و بازدیدکنندگان در نظر گرفته شود.

تبصره- قبل از ورود به سالن های فرآوری و بسته بندی، نصب روشویی مناسب برای شستن دست ها مجهز به سیستم آبگرم و سرد، مایع شستشو و ضدعفونی، حوله یکبار مصرف و سطل زباله درب دار و تعبیه حوضچه ضدعفونی برای ضدعفونی کف کفش (یا استفاده از کف پوش) الزامی می باشد.

ماده ۱۶- سرویس های بهداشتی باید دارای شرایط و امکانات زیر باشند:

۱-۱۶- باید قبل از رختکن ها و به نحوی استقرار یابند که مستقیما به سالن های دریافت، فرآوری و بسته بندی راه نداشته باشند.

- ۲-۱۶- برای آقایان و خانم ها بطور مجزا در نظر گرفته می شوند.
- ۳-۱۶- دارای شرایط بهداشتی (کف، سقف و دیواره ها قابل شستشو و ضدعفونی) و نور و تهویه مناسب باشد.
- ۴-۱۶- دارای روشویی مجهز به آب سرد و گرم، صابون مایع، حوله کاغذی یک بار مصرف و سطل درب دار، باشد.
- ۵-۱۶- پساب خروجی و فاضلاب سرویس بهداشتی باید به شیوه بهداشتی جمع آوری و به مکان مناسب (مورد تایید اداره کل حفاظت محیط زیست استان) هدایت شود و از ورود آن به منابع آبی جلوگیری شود.
- ماده ۱۷-** احداث حوضچه یا داکت ضد عفونی و دستگاه پمپ فشار قوی و نیز دستگاه اسپری ضدعفونی با مخزن مناسب در محل درب ورودی مرکز (برای شستشو و ضدعفونی چرخ ها و دور تا دور خودروهایی که بنا به ضرورت ورود آن ها به مرکز اجتناب ناپذیر می باشد)، ضروری است.
- ماده ۱۸-** مرکز باید دارای شبکه برق رسانی مناسب جهت تامین روشنایی کافی برای سالن ها و سایر تاسیسات باشد. ضمنا موتور برق اضطراری یا ژنراتور متناسب با ظرفیت مرکز نیز ضروری است.
- ماده ۱۹-** مرکز باید دارای سیستم جمع آوری و هدایت فاضلاب مناسب و سر پوشیده بوده و فاضلاب جمع آوری شده با شیب مناسب به سمت چاه فاضلاب یا سپتیک (مورد تایید اداره کل حفاظت محیط زیست استان) هدایت گردد. چاه فاضلاب باید فاصله لازم از چاه آب و شبکه آبرسانی را دارا باشد به نحوی که امکان هرگونه نشت فاضلاب به چاه آب و شبکه آبرسانی فراهم نباشد.
- ماده ۲۰-** مرکز باید دارای منبع سوخت مناسب و با ظرفیت کافی باشد. منبع سوخت باید در موقعیت مناسب واقع شود، به نحوی که ضمن رعایت فاصله لازم تا منابع تامین آب مصرفی (به منظور جلوگیری از نشت مواد سوختی به شبکه آبرسانی)، جهت تخلیه سوخت نیاز به ورود وسیله نقلیه به داخل مرکز نباشد.
- ماده ۲۱-** محوطه مرکز (فضای بین تاسیسات و دیوار محیطی) حداقل تا شعاع ۲ متری باید قابل شستشو، ضدعفونی و یا شعله دادن باشد و شامل بخش های زیر می باشد:
- ۱-۲۱- حصارکشی:
- ۲-۲۱- مرکز باید با دیوار (حداقل به ارتفاع ۲ متر) به طور کامل محصور شده و از ورود افراد متفرقه و حیوانات به مرکز جلوگیری شود.
- ۲-۲۱- خیابان کشی :
- در داخل محوطه کلیه مسیر تردد جهت دسترسی خودروها و کارکنان به تاسیسات ، خیابان کشی و کف آن نیز قابل شستشو و ضد عفونی و دارای پوشش غیر قابل نفوذ مانند بتن ،آسفالت و یا موارد مشابه باشد.
- ۳-۲۱- فضای سبز:
- در صورت استقرار مرکز در مناطق بادخیز ، توصیه می شود به فاصله مناسب از حصار اطراف مرکز نسبت به بادشکن (متناسب با شرایط اقلیمی محل) اقدام نمود.
- ۴-۲۱- پارکینگ :

پارکینگ باید در ابتدای ورودی به مرکز و کاملاً تفکیک شده از تاسیسات اصلی و سایر تاسیسات جانبی مرکز استقرار یابد و همچنین کف پارکینگ نیز قابل شستشو و ضد عفونی و دارای پوشش غیر قابل نفوذ (از قبیل بتن و آسفالت) بوده و شیب آن به سمت مخالف مرکز باشد.

تبصره - نگهداری سایر حیوانات در مرکز ممنوع بوده و در صورت نگهداری سگ نگهبان، بایستی سلامت آن تایید شده باشد.

ماده ۲۲ - اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی، تعاونی و خصوصی متقاضی احداث و بهره برداری مرکز موظف به اخذ پروانه بهداشتی مربوط در هر یک از مراحل تاسیس و بهره برداری مرکز از اداره کل دامپزشکی استان مربوط با رعایت مفاد این مقررات می باشند.

تبصره ۱ - صدور پروانه بهداشتی بهره برداری مرکز، مستلزم بکارگیری مسئول فنی بهداشتی برابر شرایط مندرج در ماده (۱۲) آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی و اخذ پروانه اشتغال مسئول فنی بهداشتی از اداره کل، می باشند.

تبصره ۲ - در خصوص مراکز وابسته به مرکز/مجمع تکثیر و پرورش آرتیمیا، در صورت پذیرش مسئولیت کنترل بهداشتی مرکز از سوی مسئول فنی بهداشتی مرکز/مجمع تکثیر و پرورش آرتیمیا، ضرورتی به بکارگیری مسئول فنی بهداشتی دیگری نمی باشد.

تبصره ۳ - اشخاص حقیقی و یا حقوقی دارنده پروانه بهداشتی مرکز/مجمع تکثیر و پرورش آرتیمیا که متقاضی بسته بندی محصولات تولیدی می باشند، موظفند قبل از اقدام به بسته بندی نسبت به اخذ پروانه بهداشتی تاسیس مرکز وابسته از اداره کل دامپزشکی استان اقدام و پس از فراهم نمودن امکانات و تجهیزات لازم مطابق این مقررات، پروانه بهداشتی بهره برداری مربوطه را از اداره کل مذکور، دریافت نمایند.

ماده ۲۳ - شرح وظایف و تکالیف متقابل:

الف) متصدی مرکز موظف به انجام اقدامات زیر می باشد:

۱- رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان .

تبصره - شرح وظایف متصدیان و مسئولین فنی بهداشتی واحدهای تحت نظارت به انضمام تعهدات و مسئولیت های متقابل طی ابلاغیه شماره ۴۰۰/۱۰/۱۴۶۵۶ مورخ ۱۴۰۰/۰۲/۲۲ از سوی سازمان به ادارات کل دامپزشکی استان ها برای اجرا ابلاغ شده است.

۲- به کارگیری مسئول فنی بهداشتی واجد شرایط مندرج در ماده (۱۲) آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی.

۳- خودداری از هرگونه دخالت در حوزه تخصصی وظایف مسئول فنی بهداشتی یا ممانعت از انجام وظیفه کنترل بهداشتی و سلب استقلال رای وی.

۴- خودداری از هرگونه فعل یا ترک فعلی که سبب آسیب به سلامت یا ضرر و زیان مصرف کننده در اثر تغییر در وضعیت سلامت یا ویژگی های بهداشتی مربوط یا انقضای تاریخ مصرف یا مغایرت در اطلاعات مندرج در نشانه گذاری این اقلام شود.

۵- فعالیت در امور مربوط صرفاً با حضور و نظارت مسئول فنی بهداشتی یا جانشین معرفی شده به اداره کل.

ب) مسئول فنی بهداشتی مرکز مکلف به انجام اقدامات زیر است:

۱- انجام کامل و دقیق وظایف ابلاغی از سوی سازمان.

تبصره ۱- شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی و متصدیان واحدهای تحت نظارت به انضمام تعهدات و مسئولیت های متقابل طی ابلاغیه شماره ۱۴۶۵۶/۱۰/۴۰۰ مورخ ۱۴۰۰/۰۲/۲۲ از سوی سازمان به ادارات کل دامپزشکی استان ها برای اجرا ابلاغ شده است.

۲- حضور در مرکز تحت مسئولیت در زمان های فعالیت مرکز مطابق برنامه زمان بندی ارائه شده به اداره کل .

۳- گزارش کامل و به موقع هر گونه تخلف بهداشتی در مرکز تحت مسئولیت به اداره کل و یا اداره دامپزشکی شهرستان.

ج) اداره کل دامپزشکی استان موظف است:

مطابق ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان از کلیه مراحل احداث و بهره برداری مراکز تحت نظارت حداقل هر سال دو نوبت بازدید و بازرسی به عمل آورد و در صورت مشاهده تخلف، بر اساس دستورالعملی که هنگامم اخذ پروانه به متقاضی ابلاغ شده است، به تناسب نوع و میزان موارد تخلف به شرح زیر با متخلفین برخورد نماید:

۱- اخطار کتبی و ابلاغ موارد تخلف؛

۲- جلوگیری از ادامه فعالیت واحد از طریق نیروی انتظامی تا رفع مورد تخلف؛

۳- تعلیق و یا ابطال مجوزها و پروانه های صادره؛

۴- معرفی به مراجع صالح قضایی؛

تبصره ۱- چنانچه توسط بازرسی بهداشتی در هریک از مراحل تولید محصول غیرقابل مصرف تشخیص داده شود، باید طبق ضوابط و دستورالعمل های مربوط معدوم شده و یا به مصارف مناسب برسد.

تبصره ۲- اشخاص حقیقی و یا حقوقی دارنده پروانه بهداشتی بهره برداری در صورت تخطی از اجرای ضوابط و مقررات بهداشتی به تشخیص سازمان با رای دادگاه صالح متعهد به پرداخت خسارت وارده به مصرف کنندگان اقلام غیر بهداشتی یا ناسالم می باشند. تعیین نوع و میزان خسارات وارد شده به مصرف کننده به عهده مرجع ذی صلاح قانونی و تعیین نسبیت بین منشاء آسیب (قصور یا تقصیر مسئول فنی بهداشتی) و آسیب وارد شده و صدور حکم متناسب مطابق قانون مجازات اسلامی و سایر قوانین مربوط به عهده دادگاه صالح است.

ماده ۲۴- این مقررات در (۲۴) ماده و (۲۶) تبصره تدوین و از زمان ابلاغ لازم الاجرا می باشد.

پیوست ۱: جدول (۱)

حريم بهداشتی مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتیمیا و فرآورده های آن، با اماکن دامی و صنایع وابسته به دام:

اماکن دامی و صنایع وابسته به دام		اماکن دامی
مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتیمیا و فرآورده های آن (برحسب متر)		
۵۰۰	اصلاح نژادی و تحقیقاتی	اماکن دامی
۲۰۰	داشتی (شیری) و پرواری (گوشتی)	
۵۰۰	اصلاح نژادی و تحقیقاتی	
۵۰۰	مراکز نگهداری و پرورش اسب سیلیمی	
۲۰۰	مراکز تکثیر و پرورش اسب	
۲۰۰	کانون های سوار کاری، پرورشگاه ها و مراکز تربیت اسب	
۲۰۰	خرگوش، نوتریا و چین چپلا	
۵۰۰	حیوانات آزمایشگاهی	
۶۰۰	سمور (خز)، ایلتیس (پلی کت) و روباه	
۲۰۰	مراکز نگهداری و پرورش سگ و گربه	
۵۰۰۰	لاین	اماکن دامی
۱۰۰۰	اجداد	
۱۰۰۰	اصلاح نژادی و تحقیقاتی	
۸۰۰	مادر	
۵۰۰	پولت، تخمگذار و گوشتی	
۱۰۰۰	مادر (مولد)	شتر مرغ
۸۰۰	پرورشی	
۱۰۰	مراکز نگهداری و پرورش پرندگان زینتی	
۲۵۰	مراکز تکثیر و پرورش آبزیان	
۲۰۰	مراکز تکثیر و پرورش کرم دریایی	
۳۰۰	مراکز تکثیر و پرورش ملکه زنبور عسل	
-	مراکز نگهداری و پرورش زنبور عسل	
۵۰۰	عرضه و کشتاری	میادین دام
۴۰۰	جوجه کشی	صنایع وابسته به دام
۲۰۰	خوراک دام و طیور و آبزیان	
۵۰۰	کارخانجات تبدیل ضایعات	
۱۰۰۰	کشتارگاه دام و طیور	
۲۰۰	سردخانه و مراکز بسته بندی فرآورده های خام دامی	

جدول (۲): حداقل فاصله مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن
از صنایع غذایی، صنایع آرایشی و بهداشتی، صنایع دارویی و سایر واحدهای صنعتی و خدماتی (بر حسب متر)

مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن	عوارض تاسیساتی	
۵۰	سطح ۱	صنایع غذایی
۱۰۰	سطح ۲	
۱۵۰	سطح ۳	
۲۰۰	سطح ۴	
۳۰۰	سطح ۱	صنایع آرایشی
۴۰۰	سطح ۲	
۳۰۰	سطح ۱	صنایع دارویی
۵۰۰	سطح ۲	
۵۰	گروه ۱	سایر واحدهای صنعتی و خدماتی
۱۰۰	گروه ۲	
۱۵۰	گروه ۳	
۲۰۰	گروه ۴	
۲۵۰	گروه ۵	
۳۰۰	گروه ۶	
۱۰۰۰	گروه ۷	

* موضوع ابلاغیه 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، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن از جاده، راه آهن و فرودگاه
(بر حسب متر)

مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن	عوارض تاسیساتی	
-	فرعی	حریم جاده
۱۵۰	آزادراه، بزرگراه و اصلی	
۵۰۰	منطقه ای	حریم فرودگاه
۱۰۰۰	اصلی	
۲۰۰۰	بین المللی	
۲۰۰	حریم راه آهن	

* موضوع ابلاغیه شماره ۲۰/۲۸۳۲۸ مورخ ۱۳۹۱/۰۹/۱۱ وزیر محترم جهاد کشاورزی

یادآوری ۱- فواصل تعیین شده برای جاده، از آکس جاده محاسبه می شود.

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

- تبصره -** شرایط برخورداری از تخفیف و تعدیل فواصل جداول (۱)، (۲) و (۳)، به شرح زیر می باشد:
- ۱- در صورت وجود عوارض طبیعی از قبیل تپه، کوه، دره، جنگل، رودخانه و غیره که محدودیت تردد ایجاد می کنند و یا در صورت درخت کاری به عمق ۶ متر و کاشت درخت حداقل در ۳ ردیف، فواصل مندرج در جداول فوق الذکر را می توان حداکثر تا ۲۰ (بیست) درصد کاهش داد.
 - ۲- در استان های مازندران، گیلان، گلستان و مناطق اقلیمی مشابه از نظر آب وهوا و پوشش گیاهی در صورت ضرورت، فواصل مذکور را می توان علاوه بر موارد مندرج در تبصره (۱)، حداکثر تا ۱۰ درصد کاهش داد .
 - ۳- در صورت برخورداری از شرایط و ضوابط تخفیف فواصل مندرج در ماده (۲۸) ابلاغیه شماره ۴۶۳۸/د مورخ ۱۳۸۸/۰۶/۲۲ (با عنوان ضوابط و معیارهای استقرار اماکن دامی و صنایع وابسته به دام با سایر واحدهای صنعتی و مراکز خدماتی) ، تخفیف فاصله در حریم بهداشتی تعیین شده در جدول (۲) لحاظ خواهد شد.

پیوست شماره (۲)

«ویژگی های آب تامین کننده مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتیمیا و فرآورده های آن»

جدول (۱): ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آب:

ویژگی	مقدار مجاز	واحد اندازه گیری
دما	حداقل ۱۰	درجه سلسیوس
شوری	حداقل ۱۵	میلی گرم در لیتر (ppm)
اکسیژن	حداقل ۲	میلی گرم در لیتر (ppm)
PH	۷/۵ - ۸/۵	آکوا پی اچ
نیترات	حداکثر ۱۰	میلی گرم در لیتر (ppm)
نیتريت	حداکثر ۰/۱	میلی گرم در لیتر (ppm)
آمونیاک	حداکثر ۰/۱	میلی گرم در لیتر (ppm)
H2S	کمتر از ۰/۰۰۳	میلی گرم در لیتر (ppm)
کلر	کمتر از ۰/۱	میلی گرم در لیتر (ppm)

جدول (۲): ویژگی های میکروبی آب:

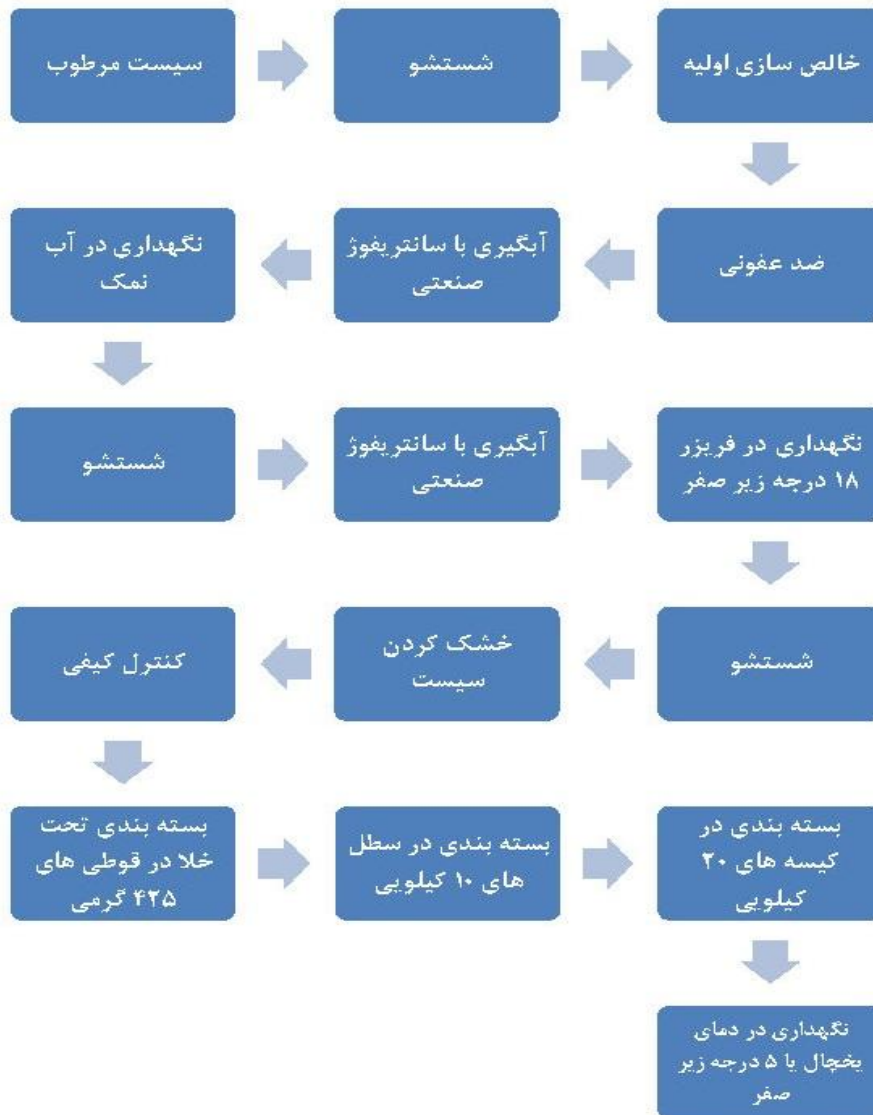
نوع باکتری	حداکثر مجاز (سلول در میلی لیتر آب)
اشريشيا کلي (E.Coli)	۳۰۰۰

جدول (۳): حداکثر مجاز فلزات سنگین آب:

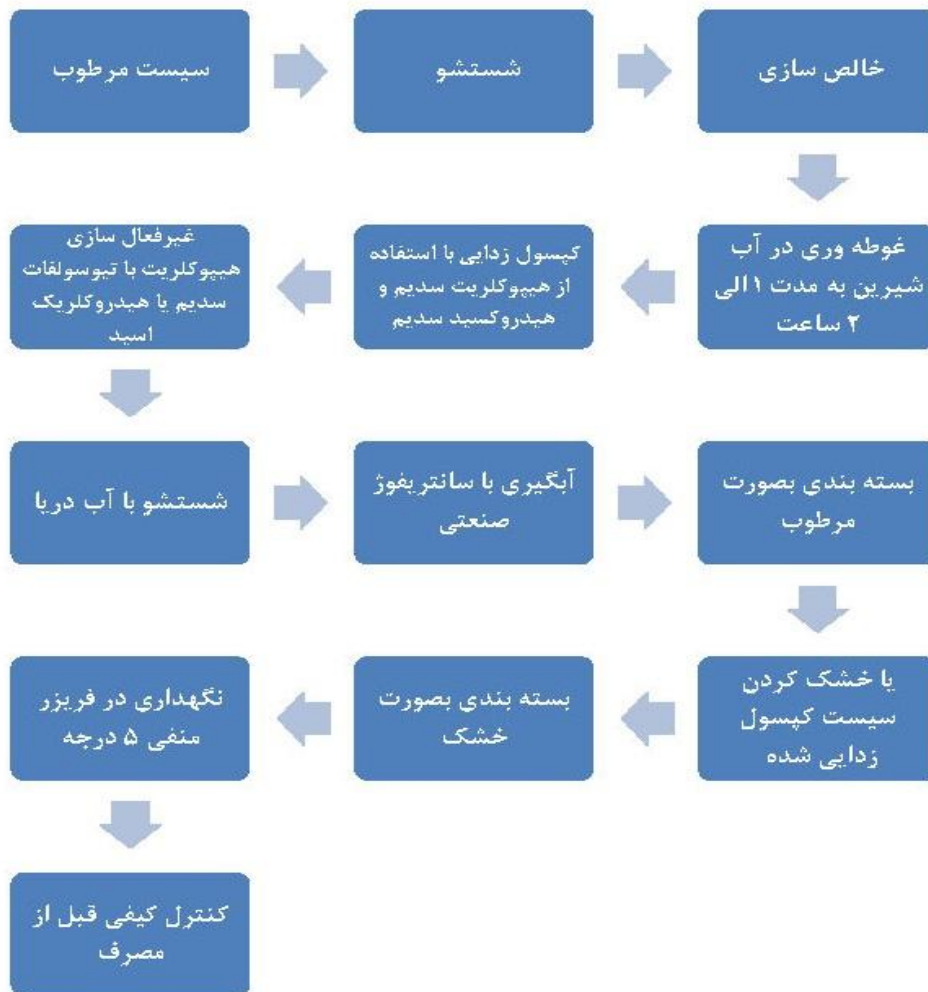
ویژگی	مقدار مجاز (حداکثر)	واحد اندازه گیری
کادمیوم	۰/۰۳	ppm
منگنز	۱	ppm
آهن	۱	ppm
روی	۰/۱	ppm
قلع	۱	ppm
کروم	۱	ppm
سرب	۰/۱	ppm
جیوه	۰/۰۰۴	ppm
نیکل	۰/۱	ppm
آلومینیوم	۰/۱	ppm
مس	۰/۰۱	ppm

پیوست شماره (۳):

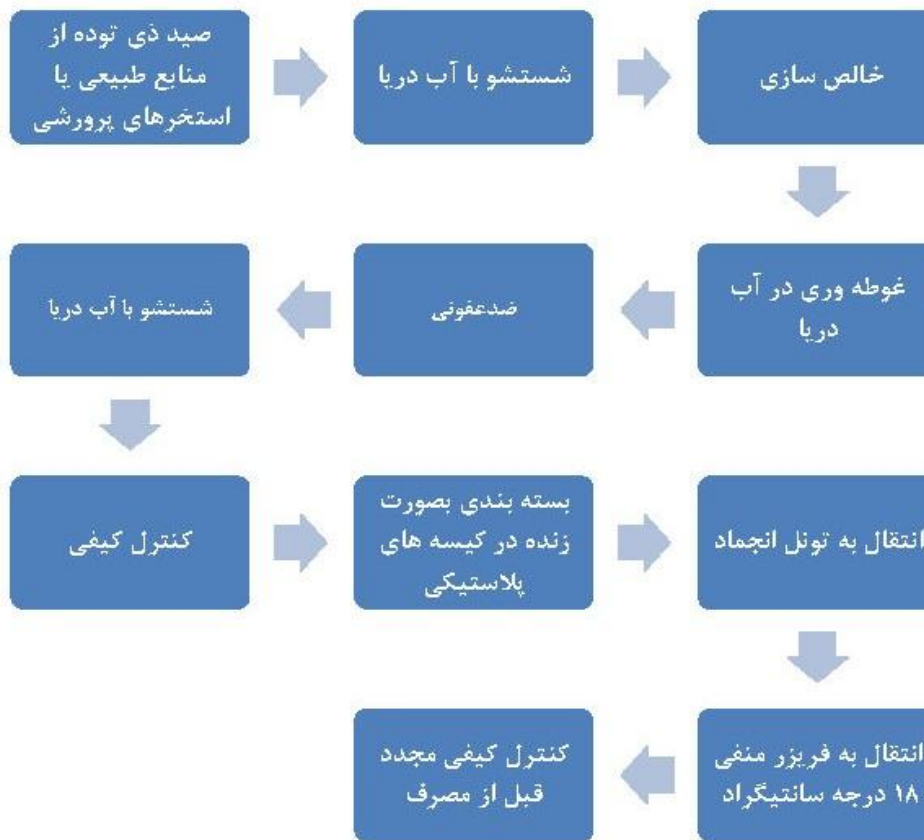
« فرآیند آماده سازی ، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتیمیا »



نمودار گردش کار از ابتدا تا بسته بندی و نگهداری محصول نهایی سیستم کپسول زدایی شده



نمودار گردش کار از ابتدا تا بسته بندی و نگهداری ذی توده آرتیمیا



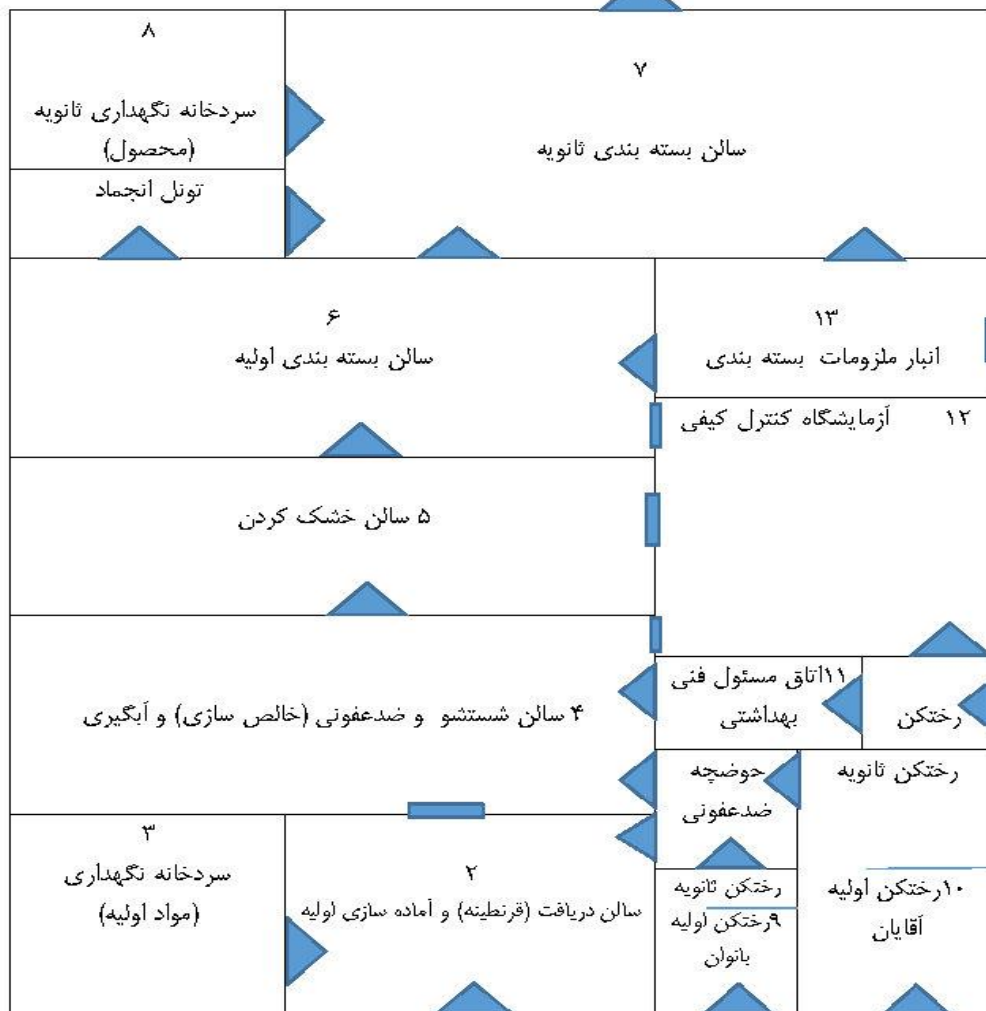
پیوست شماره (۴):

نقشه الگویی

مرکز آماده سازی، فرآوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا و فرآورده های آن

نقشه الگویی مرکز آماده سازی و عمل آوری و بسته بندی تخم مقاوم و زی توده آرتمیا

۱۴ سکوی مسقف بارگیری



۱ سکوی مسقف تحویل گیری