

### مدارک مورد نیاز برای دریافت پروانه تاسیس:

#### الف- تکمیل و ارائه فرم درخواست:

- 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. اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی، تعاونی، خصوصی و همچنین دستگاههای غیر خصوصی که قصد تاسیس واحدهای بسته بندی را به منظور هر نوع بهره برداری را دارند باید مدارک ذیل را ارائه نمایند.

#### ب- مدارک مربوط به زمین تاسیسات:

۱. در مورد اراضی دارای سند مالکیت اصل اسناد مالکیت به همراه یک نسخه فتوکپی از آنها.
  ۲. در مورد اراضی استیجاری، اجاره نامه رسمی حداقل ۳ ساله که بدین منظور تنظیم گردیده است.
  - تبصره: در مورد زمین های اوقافی: مدت و موضوع اجاره بر اساس نظریه اداره اوقات محل تعیین میگردد.
  ۳. در مورد اراضی فاقد سند مالکیت: مستند تصرف و احراز مالکیت به تائید ارگانهای رسمی و ذیربط 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 لغو شد. و متقاضی حق اعتراض نداشته باشد و خسارت های وارده را جبران نماید.
  ۴. در مورد اراضی مشاع: گواهی لازم بنام متقاضی مبنی بر تعیین مساحت زمین از مرجعی که توسط ارگانهای ذیربط معرفی میشود، همچنین نقشه زمین مورد نظر جهت ایجاد تاسیسات که به تائید و امضاء کلیه مالکین زمین و در صورت عدم دسترسی به کلیه مالکین به تائید عده ای از مالکین آن رسیده باشد.
  ۵. در مورد زمینهای اصلاحات ارضی مفروزالرعیه گواهی لازم مبنی بر مالکیت یا تصرف زمین و بلا معارض بودن آن و همچنین تائید حدود مشخصات و مساحت زمین از ارگان ذیربط و نیز تفکیکی اراضی محل که زمین مورد نظر جهت تاسیسات در آن مشخص شده باشد.
  ۶. 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.
- در هر صورت در هر یک از موارد ششگانه فوق چنانچه بعد از صدور پروانه مورد عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات رسید پروانه مذکور فوراً لغو و خسارتهای وارده ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.
- ج- در صورتیکه متقاضی شرکت یا شخصیت حقوقی باشد ارائه اساسنامه شرکت و روزنامه رسمی ضرورت دارد.

#### موقعیت:

تاسیسات باید در محلی استقرار یابد که از نظر ضوابط نظام دامداری مشکلی نداشته و حوادث طبیعی مثل سیل آنرا تهدید ننمایند و تحت تاثیر بوهای نامطبوع، دود، گرد و غبار و آلودگی قرار نگیرد. چنین واحدهایی باید در محلی احداث شوند که وسایل نقلیه سنگین و کامیونهای سردخانه دار بتوانند براحتی به آن محل رفت و آمد نمایند.

زمین:

مساحت زمین به نحوی تعیین گردد که علاوه بر استقرار تاسیسات بر اساس نقشه فضای کافی جهت احداث محوطه سازی و سهولت رفت و آمد وسایل نقلیه را فراهم سازد (حداقل مساحت مورد نیاز باید دو برابر مساحت زیر بنا باشد)

#### طرح و نقشه:

طرح و نقشه و مشخصات تاسیسات ماشین آلات و ساختمان کارگاه باید توسط متقاضی به نحوی تهیه و ارائه گردد که دارای مشخصات ذیل باشد.

### - ساختمان و تاسیسات :

تاسیسات باید به شکلی طراحی شده باشند که فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته و همچنین قسمتهای تمیز و قسمتهای کثیف کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.

به منظور تسهیل در امر تخلیه فرآورده باید در نقشه ارائه شده محلهای مناسبی برای سکوی تخلیه و بارگیری در نظر گرفته شود.

### سالن فرآوری و بسته بندی :

مساحت سالن متناسب با ظرفیت آن متغیر میباشد.

تبصره ۱: حداقل مساحت عملیات مرغ یکصد متر مربع میباشد که به دو بخش تمیز و کثیف تقسیم بندی میشود ( حدوداً ۲۰ متر مربع برای بخش کثیف و ۸۰ متر مربع به بخش تمیز اختصاص داده شود).

تبصره ۲: حداقل مساحت سالن عملیات گوشت قرمز یکصد متر مربع

تبصره ۳: حداقل مساحت برای سالن آبزیان ۷۵ متر مربع میباشد که دارای ۳ بخش مجزا برای شستشو اولیه، جداسازی سر و تخلیه شکمی، سالن فرآوری و عملیات

تبصره ۴: چنانچه واحدهای فرآوری گوشت قرمز متقاضی تولید گوشت چرخکرده و یا دل و جگر باشند جایگاهی جداگانه بمساحت حداقل ۳۰ متر مربع برای هر کدام اختصاص دهند.

تبصره ۵: چنانچه واحدهای قطعه بندی و بسته بندی مرغ متقاضی تولید و بسته بندی دل و جگر مرغ باشند باید جایگاهی جداگانه به مساحت حداقل ۳۰ متر مربع به این امر اختصاص دهند و برای سنگدان علاوه بر فضای فوق ۲۰ متر مربع به منظور شستشوی سنگدان مورد نیاز است.

تبصره ۶: در صورت بکارگیری تکنولوژی نوین این حداقل مساحت بر اساس نظریه کمیته فنی سازمان قابل تعدیل خواهد بود.

تبصره ۷: برای متقاضیان احداث واحدهای آرایش دام و یا مرغ بصورت مستقل، تاسیسات جداگانه و اختصاصی به منظور سالن عملیات و تاسیسات وابسته الزامی است و به شرح ذیل میباشد.

حداقل مساحت واحدهای سردخانه ای برای واحدهای مذکور به مشابه واحدهای سردخانه ای گوشت قرمز و مرغ و ماهی خواهد بود و حداقل مساحت در نظر گرفته برای سالن فرآوری واحدها به شرح ذیل میباشد.

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| ۱. سیرابی و شیردان | حداقل یکصد متر مربع  |
| ۲. کله و پاچه      | حداقل یکصد متر مربع  |
| ۳. کله پاک کنی     | حداقل یکصد متر مربع  |
| ۴. نرینه و دنبلان  | حداقل شصت متر مربع   |
| ۵. پای مرغ         | حداقل دویست متر مربع |

جایگاه تمیز و کثیف بسته به نوع فرآورده تعیین و تفکیک میگردد.

### تاسیسات سردخانه ای:

سردخانه باید به نحوی طراحی شوند که با سالن عملیات ارتباط مناسب داشته باشد.

### پیش سرد کردن:

مساحت پیش سردکن باید متناسب با ظرفیت واحد بوده و مستقیماً به سالن تولید ارتباط داشته باشد و حداقل مساحت آن از ۱۲ متر مربع

کمتر نباشد.

## امکانات مورد نیاز برای انجماد فرآورده :

امکانات مورد نیاز برای انجماد فرآورده باید به شکلی طراحی و در نظر گرفته شوند که ظرفیت آن متناسب با فرآورده باشد حداقل فضای مورد نیاز برای تونل انجماد ۳۶ متر مکعب . در ارتباط با پلیت فریزر باید مکانی مناسب جهت استقرار آن روی نقشه در نظر گرفته شده باشد.

## سردخانه نگهداری :

سردخانه باید به نحوی طراحی گردد که با تاسیسات انجماد ارتباط مناسبی داشته باشد و حداقل گنجایش آن به اندازه ای باشد که تولید سه روز فرآورده را بتوان در آن نگهداری کرد.

## آزمایشگاه :

تبصره : در واحدهای آبزیان وجود اطاق نگهداری یخ الزامی بوده که باید مستقیماً به سالن فرآوری و محل هایی که یخ مورد استفاده قرار میگیرد ارتباط داشته باشد .  
محل خاصی برای آزمایشگاه در نقشه در نظر گرفته شود که مستقیماً به سالن فرآوری ارتباط نداشته باشد.

## تاسیسات جانبی :

مساحت تاسیسات جنبی بایستی حداقل یک پنجم تا یک هفتم تاسیسات اصلی باشد که شامل دفتر کار ، سرویس بهداشتی ، رختکن ، انبار لوازم فنی باشد و در صورت ضرورت سالن غذا خوری و استراحتگاه کارگران متناسب با تعداد پرسنل 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 )  
موقعیت رختکن باید به شکلی طراحی گردد که کارگران پس از پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگیرد .

## ۲- سرویس بهداشتی :

توالت ها باید قبل از رختکن استقرار یافته و مستقیماً به سالن فرآوری و عملیات راه نداشته باشد.

## ۳- انبار

۳-۱ انبار مواد بسته بندی باید به نحوی استقرار یابد که انتقال مواد موجود در آن به محلهای مورد استفاده ارتباط مستقیم داشته ، این انبار محل نگهداری کارتن ، استریج فیلم ، ظروف یکبار مصرف و غیره می باشد.

۳-۲ انبار مواد شیمیایی : این انبار می بایستی کاملاً جدا از انبار مواد بسته بندی بوده و مستقیماً به سالن راه نداشته باشد این انبار محل نگهداری ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در سالن فرآوری .

۳-۳ انبار لوازم کار : به منظور نگهداری لوازم جنبی کارگاه محلی از مجموعه تاسیسات اصلی در نظر گرفته باشد.

## جدول فواصل

کلیه ضوابط مندرج در جدول نظام دامداری که برای سردخانه های پروتئینی در نظر گرفته شده است برای واحدهای فرآوری و بسته بندی لازم الاجرا است.

### ضوابط مربوط به واحدهای موجود:

رعایت کلیه ضوابط صدور پروانه تاسیس واحدهای فرآوری و بسته بندی در خصوص واحدهای فوق الذکر نیز لازم الاجرا است. تبصره: صدور پروانه قطعه بندی بسته بندی مرغ در کشتارگاههای صنعتی دارای پروانه بهره برداری از سازمان دامپزشکی کشور بشرح زیر بلامانع است.

چنانچه استقرار سالن بسته بندی در انتهای زنجیره خط کشتار باشد از تاسیسات جانبی مشترک میتوان استفاده کرد و فقط سالن بسته بندی باید جدا باشد و در صورتیکه سالن بسته بندی با انتهای خط کشتار فاصله داشته باشد. کلیه تاسیسات اعم از اصلی و جانبی میبایستی به مشابه یک واحد قطعه بندی مستقل در نظر گرفته شود.

شرایط و ضوابط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات و وسایل مورد نیاز

### الف- تاسیسات:

- تهویه

ساختمان باید دارای تهویه مناسب بوده به شکلی که دمای مورد نظر (حدکثر ۱۲- ۱۰ 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 باشد و رنگی نباشد و حداکثر نور مورد نیاز در مکانهای مختلف به شرح زیر است:

در محل هائیکه بازرسی صورت میگیرد	۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
در محل هائیکه کار صورت میگیرد	۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
در سایر محلها	۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

لامپ هائیکه در سالنهای فرآوری تعبیه شده اند باید دارای پوششی باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی فرآورده ها نگردد. و ضمنا این پوششها قابل شستشو باشند.

محلهائیکه فرآوری گوشت صورت گرفته و یا به نحوی با فرآوری گوشت در ارتباط هستند باید دارای شرایط ذیل باشند.

- کف

کف، باید غیر جاذب، غیر قابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد 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 باشد. شیب مناسب یک درصد پیشنهاد میگردد.

- دیوار

باید غیر قابل نفوذ به آب و قابل شستشو و به رنگ روشن باشد، دیوارها باید حداقل به ارتفاع دو متر، بسته به نوع فعالیت صاف و بدون درز و شکاف بوده و جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضر را به گوشت و فرآورده های آن منتقل

نماید. بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین میباشد.

- سقف

سقف به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف، ورشد قارچها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود و براحتی قابل تمیز شدن باشد و حداقل ارتفاع سالن عملیات ۳/۵ متر تعیین میگردد.

کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید دارای انحنا بوده و زاویه تند نداشته و به شکلی که از تجمع مواد درازاین محلها 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 گردد 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 گردد.

- درب ها

سطح آنها باید صاف بوده و سطوح غیر جاذب داشته و قابل شستشو و ضدعفونی باشد و همچنین در محل هائیکه نیاز باشد حتی المقدور در دربها بدون دخالت دست باز و بسته شوند.

کلیه درب هائیکه به محوطه بیرون از سالن عملیات راه دارند باید مجهز به پرده هوا باشند

- دستشویی و توالت ( سرویس بهداشتی )

توالت باید به شکلی ساخته شوند که از تخلیه بهداشتی آنها اطمینان حاصل گردد و دارای نور کافی و تهویه مناسب بوده و همانطوریکه قبلا گفته شد به سالنهای عملیات مستقیما راه نداشته باشد دستشویی ها باید مجهز به آب سرد و گرم، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر دستشویی یک سطل درب دار قرار گیرد.

## ب- تجهیزات و وسائل مورد نیاز :

این تجهیزات و وسایل باید به شکلی طراحی و ساخته شوند که باعث آلودگی گوشت نگردیده و تمام سطوح آن براحتی قابل تمیز کردن و ضد عفونی باشد.

تبصره : در سالن عملیات گوشت قرمز تعبیه ریل از ابتدای محل سکوی تخلیه تا پیش سردکن و از پیش سردکن به سالن عملیات الزامی می باشد بنحوی که انتقال لاشه از سکوی تخلیه به پیش سردکن و از پیش سردکن تا سالن عملیات بدون دخالت دست صورت گیرد و شیارها و قسمتهای مختلف ریل نیز باید براحتی تمیز شده و ضد عفونی گردد.

استفاده از مصالح و موادی که بطور مناسب و کافی تمیز و ضد عفونی نمی گردند مانند چوب مناسب نمیباشد.

در سالن عملیات در کنار هر دستشویی وجود صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف و ماده ضد عفونی کننده مناسب و همچنین سطل زباله درب دار ضروری میباشد.

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 قسمتهای پشتی آنها براحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.

در تمام محل هائیکه عملیات فرآوری و بسته بندی گوشت صورت می پذیرد باید دارای امکانات مناسب و کافی برای تمیز کردن و ضد عفونی

ابزار مورد استفاده مانند چاقو ، ساتور و... باشد.

- تبصره :

واحد باید دارای محل‌های مناسبی برای انبار کردن ضایعات و مواد غیر خوراکی قبل از خارج کردن آنها از کارگاه داشته باشد ضایعات در پایان هر شیفت کاری تخلیه می گردد باید از سطرها یا بشکه های درب دار بزرگ بدین منظور استفاده نموده . در هر صورت انبار کردن ضایعات و مواد غیر خوراکی باید به شکلی باشد که آنها را از دسترس حیوانات موزی دورنگه داشته و همچنین از آلوده شدن مواد غذایی ، آب آشامیدنی و ... بوسیله آنها جلوگیری گردد.

دستشویی ها باید مجهز به آب سرد و گرم ، صابون مایع ، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و در کنار هر دستشویی یک سطل زباله درب دار برای انداختن حوله کاغذی بعد از استفاده قرار گیرد بهتر است.

### **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.