

شماره : ۴۳/۶۲۵۵۵
تاریخ : ۸۷/۱۱/۳۰
پیوست : دارد



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

بسمه تعالی

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

موضوع نامه: " ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته‌بندی و عرضه گوشت شترمرغ "

سلام علیکم،

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

پیرو نامه شماره ۴۴/۲۲۲۶۱ مورخ ۸۶/۴/۲۶ بدین وسیله دستورالعمل اجرایی

« ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته‌بندی و عرضه گوشت شترمرغ » شامل موارد

ذیل جهت استحضار و بهره‌برداری لازم ایفاد می‌شود:

۱. کشتارگاه‌های مجاز به کشتار شترمرغ
 ۲. کشتار و بازرسی بهداشتی گوشت شترمرغ
 ۳. قطعه‌بندی، بسته‌بندی، نشانه‌گذاری، انجماد، نگهداری، حمل و نقل و عرضه گوشت شترمرغ
 ۴. ویژگی‌های گوشت و آلایش شترمرغ
 ۵. ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه کشتارگاه صنعتی شترمرغ
- ضمناً دستورالعمل مذکور (مشتمل بر ۳۴ صفحه) درسایت سازمان دامپزشکی کشور به آدرس WWW.IVO.org.ir قابل دسترسی می‌باشد.

دکتر هادی تبرائی

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

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

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



سازمان دامپزشکی کشور

معاونت بهداشتی و پیشگیری

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

دستورالعمل اجرایی

ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته‌بندی و عرضه گوشت شترمرغ

دستورالعمل اجرایی فوق به استناد ماده ۳ و ماده ۱۵ آیین نامه اجرایی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی کشور و آیین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی و آیین نامه کنترل بهداشتی تردد، جهت اجرای کامل مفاد آن توسط ادارت کل دامپزشکی استانها تدوین شده است .
مدیران کل محترم دامپزشکی استانها 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 دورنویس : ۸۸۹۵۷۲۵۲

پایگاه اینترنتی : WWW. IVO.Org.ir

پست الکترونیکی : IVOPublicHealth @ IVO.Org.ir

فهرست عناوین

صفحه

فصل اول- ضوابط عمومی.....	۲
فصل دوم- کشتارگاه‌های مجاز به کشتار شترمرغ	۴
فصل سوم- کشتار شترمرغ.....	۵
فصل چهارم- بازرسی شترمرغ.....	۸
فصل پنجم- قطعه‌بندی، بسته بندی، نشانه‌گذاری، انجماد، نگهداری، حمل و نقل و عرضه.....	۱۱
فصل ششم- ویژگی‌های گوشت و آلایش شتر مرغ.....	۱۶
فصل هفتم- ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری کشتارگاه صنعتی شترمرغ	۱۹
پیوست- نمونه نقشه کشتارگاه صنعتی شترمرغ	۳۴

ماده ۳ قانون سازمان دامپزشکی - نظارت بهداشتی کشتارگاه ها و کارخانه های تولید و تهیه فرآورده های خام دامی از وظایف کشور سازمان دامپزشکی کشور می باشد .

آئین نامه اجرائی نظارت بهداشتی دامپزشکی - 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 اجرائی ماده ۱۸ قانون سازمان دامپزشکی - بازرسی و معاینه بهداشتی گوشت در کشتارگاه های کشور - ایجاد کشتارگاه توسط بخش خصوصی یا شهرداری ها یا سازمان های دولتی و یا وابسته به دولت مستلزم کسب پروانه از سازمان است .

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.

مدیرکل محترم دامپزشکی استان
سلام و احترام

پیرو نامه شماره ۴۴/۲۲۲۶۱ مورخ ۸۶/۴/۲۶ بدین وسیله دستورالعمل اجرائی «ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت شترمرغ» شامل :

۱. کشتارگاه های مجاز به کشتار شترمرغ
 ۲. کشتار و بازرسی بهداشتی گوشت شترمرغ
 ۳. قطعه بندی، بسته بندی، نشانه گذاری، انجماد، نگهداری، حمل و نقل و عرضه
 ۴. ویژگی های گوشت و آلایش شترمرغ
 ۵. ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه کشتارگاه شترمرغ
- جهت استحضار و بهره برداری لازم ایفاد می گردد.
- ضمنا دستورالعمل مذکور (مشتمل بر ۳۴ صفحه) درسایت سازمان دامپزشکی کشور به آدرس WWW.IVO.org.ir قابل دسترسی می باشد

دکتر هادی تبرائی
مدیرکل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

سازمان دامپزشکی کشور

نام: ضوابط فنی بهداشتی کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت شترمرغ

تهیه و تنظیم: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

به اهتمام : دکتر حمید خانقاهی ایبانه

ابلاغ برای اجراء: ۱۳۸۷/۱۲/۱

دستورالعمل اجرایی

ضوابط فنی بهداشتی

کشتار، استحصال، بسته‌بندی و عرضه گوشت شترمرغ

فصل اول

ضوابط عمومی

«کشتار و بسته‌بندی گوشت شترمرغ» مستلزم اخذ پروانه بهداشتی بهره‌برداری از اداره کل دامپزشکی استان است، بنابر این واحدهای پرورش شترمرغ باید به منظور کشتار و عرضه فراورده‌های تولیدی به یکی از روش‌های زیر اقدام نمایند:

۱. پس از کسب موافقت کتبی اداره کل دامپزشکی استان، پرندگان آماده کشتار را جهت کشتار و بسته‌بندی به کشتارگاه‌های صنعتی دام دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری (یا کد بهداشتی موقت) ارسال دارند.
۲. در صورتی که هیچ یک از کشتارگاه‌های دام استان واجد مجوزهای مذکور نباشند، پرندگان آماده کشتار را پس از اخذ مجوز بهداشتی - قرنطینه‌ای از اداره کل دامپزشکی استان / شبکه دامپزشکی شهرستان، جهت کشتار به مناسب‌ترین کشتارگاه مجاز سایر استان‌ها و جهت بسته‌بندی به یکی از واحدهای بسته‌بندی گوشت قرمز دارای پروانه بهداشتی بهره‌برداری معتبر ارسال نمایند.

۳. در صورت احداث و بهره‌برداری از کشتارگاه اختصاصی و مستقل شترمرغ در یک استان، پرندگان آماده کشتار کلیه واحدهای موجود در استان باید برای کشتار و بسته‌بندی گوشت و آلایش خوراکی مربوط به این کشتارگاه ارسال شوند.

۴. احداث و بهره‌برداری از کشتارگاه اختصاصی شترمرغ به صورت وابسته به مزرعه یا مجتمع پرورش شترمرغ با رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی مربوط و دریافت پروانه بهداشتی تاسیس / بهره‌برداری از اداره کل دامپزشکی استان بلامانع است.

تبصره ۱:

ارائه نقشه و دریافت پروانه بهداشتی تاسیس کشتارگاه اختصاصی شترمرغ (وابسته به مزرعه) از اداره کل دامپزشکی استان قبل از هرگونه ساخت و سازی الزامی است.

تبصره ۲:

اجرای کامل نقشه تاییدی و دریافت پروانه بهداشتی بهره‌برداری کشتارگاه صنعتی شترمرغ (وابسته به مزرعه) قبل از هرگونه کشتار الزامی می‌باشد.

تبصره ۳:

کشتارگاه وابسته به مزرعه یا مجتمع پرورش شترمرغ صرفاً مجاز به کشتار پرندگان پرورش یافته در همان مزرعه می‌باشند و انتقال شترمرغ از سایر مزارع به این کشتارگاه اکیدا ممنوع می‌باشد.

فصل دوم

کشتارگاه‌های مجاز به کشتار شترمرغ

با توجه به موارد فصل اول و نیز شرایط مناطق مختلف کشور ۲ الگوی کشتارگاهی به شرح زیر امکان‌پذیر می‌باشد:

۱- مجموعه کشتارگاه صنعتی دام و شترمرغ

۱-۱- کلیه کشتارگاه‌های صنعتی دام موجود می‌توانند با دریافت مجوز از اداره کل دامپزشکی استان نسبت به کشتار و بسته‌بندی گوشت شترمرغ با اعمال تمهیدات لازم، به تعداد محدود و با رعایت کلیه ضوابط بهداشتی به‌ویژه بهره‌گیری از بازرسین بهداشتی گوشت آموزش دیده در زمینه بیماری‌های شترمرغ، به صورت غیرهمزمان با کشتار سایر دام‌ها اقدام نمایند.

۱-۲- در صورت افزایش میزان کشتار، مالکیت کشتارگاه می‌تواند درخواست پروانه بهداشتی اختصاصی کشتار شترمرغ نماید. در این صورت حریم بهداشتی با سایر اماکن دامی و صنایع وابسته باید برابر جدول ۳ این دستورالعمل رعایت گردد و پس از ایجاد تمهیدات اختصاصی مربوط به‌ویژه جایگاه انتظار اختصاصی، محل جمع‌آوری پر، انبار پوست، تجهیزات بی‌حسی و ذبح، امکانات پرکنی و جمع‌آوری پر و، مجوز مربوط در قالب پروانه بهداشتی بهره‌برداری کشتارگاه شترمرغ، با درج ظرفیت کشتاری صادر خواهد شد.

۱-۳- متقاضیان دریافت پروانه بهداشتی تاسیس کشتارگاه دام می‌توانند با ارائه طرح و نقشه برابر ضوابط فنی بهداشتی مربوط به کشتارگاه اختصاصی شترمرغ، متقاضی ایجاد تاسیسات و امکانات کشتار شترمرغ نیز باشند. در این صورت حریم بهداشتی با سایر اماکن دامی و صنایع وابسته باید برابر جدول ۳ این دستورالعمل رعایت گردد.

۲- کشتارگاه اختصاصی شترمرغ

متقاضیان دریافت پروانه بهداشتی تاسیس کشتارگاه اختصاصی شترمرغ می‌توانند با ارائه طرح و نقشه برابر ضوابط فنی بهداشتی مربوط به کشتارگاه اختصاصی شترمرغ، متقاضی ایجاد تاسیسات و امکانات کشتار و بسته‌بندی گوشت شترمرغ (مستقل / وابسته به مزرعه) باشند.

فصل سوم

کشتار شترمرغ

مراحل کشتار و بسته‌بندی گوشت شترمرغ به شرح ذیل است:

۱. نگهداری در جایگاه انتظار

۲. مقیدسازی

- به سرکشیدن کیسه پارچه‌ای روی سر پرنده تا پرنده آرام شده و با آرامش به تله شوک انتقال یابد.
- این کیسه تا مرحله بیحسی نیز بر روی سر پرنده می‌ماند.
- در هر نوبت فقط یک پرنده باید به اتاق شوک یا کشتار وارد شود.

۳. بی‌حسی

- استفاده از شوک الکتریکی (شبه شوک ویژه گوسفند) با ولتاژ ۹۰ ولت و جریان ۱۵ آمپر به مدت تقریباً ۲۰ ثانیه.
- برای اطمینان از برقراری جریان برق در داخل مغز پرنده، دستگاه شوک روی سر پرنده قرار داده می‌شود.
- محل الکترودها باید چشم-چشم، گوش-گوش یا گوش-چشم باشد.
- به منظور کمک به جریان برق در این مرحله می‌توان سر و کیسه را با محلول نمکی مرطوب نمود.

۴. آویزان کردن پرنده از پاها

بعد از بی‌حس کردن پرنده، باید آن را از پا (محل مفاصل انگشتان) آویزان کرد.

۵. کشتار و خونگیری

- ذبح با بریدن شریان‌های کاروتید انجام می‌شود.
- رعایت ضوابط شرعی ذبح ضروری می‌باشد.

۶. جداسازی سر

۷. پرکنی

پرکنی باید پس از پایان مرحله خونگیری، به صورت خشک و با دقت توسط کارگران به صورت دستی (به منظور جلوگیری از صدمه دیدن فولیکول‌های پوست) انجام شود. (به غیر از پرهایی که روی پوست است)

۸. قطع نوک بال‌ها

۹. قطع پاها

پاها باید از محل مفصل بین مچی قطع شوند.

۱۰. پوست‌کنی

- پوست‌کنی به روشی مشابه پوست‌کنی گوسفند و بز انجام می‌گیرد. پوست‌کنی را باید از نخستین مفصل انگشت پا آغاز کرد، در امتداد قوزک پا به طرف مرکز سطح داخلی ران تا برش طولی سطح شکم برش داد، سپس برش مستقیمی بر روی پوست گردن، سینه و شکم از زیر نوک تا مقعد ایجاد نمود، آنگاه بال‌ها را کشیده، از محل رویش نخستین پرها در پایین گردن به طرف داخل مفصل آرنج برش داد.
- به منظور جلوگیری از آسیب دیدن پوست، عملیات پوست‌کنی باید به دقت و بلافاصله پس از کشتار، خونگیری (۷ تا ۱۰ دقیقه) انجام گیرد.
- بلافاصله پس از جدا کردن، پوست باید با آب سرد شسته شود و گوشت‌ها و چربی‌ها از آن جدا شود. سپس باید پوست را به منظور خروج آب به مدت ۲-۴ ساعت در محلول آب نمک (نسبت آب و نمک ۱ به ۳) قرار داد. بعد از آن باید به پوست نمک زده شود. برای این منظور پوست را باید روی یک سطح شیب دار (به طول ۱/۵ تا ۲/۵ متر) پهن نموده و با نمک (۱ تا ۱/۵ کیلوگرم) پوشانید، سپس چهار تا کرد و در کیسه‌ای از جنس کتان یا لینن قرار داد. پوست نمک زده باید سریعاً برای دباغی ارسال شود.

تبصره ۱- رعایت زنجیره سرد در حمل و نقل پوست الزامی است.

تبصره ۲- پوست نمک زده را باید پس از ۷ تا ۱۰ روز از نمک پاک (به راحتی می‌توانید آن را بتکانید) و مجدداً فرایند نمک زدن را یکبار دیگر تکرار نمود.

تبصره ۳- بهترین دما برای نگهداری پوست ۲ تا ۴ (حداکثر ۱۰) درجه سانتی گراد است. پوست را میتوان در درجه دمای ۲ تا ۴ درجه سانتی گراد به مدت ۶ ماه ذخیره کرد. از منجمد کردن پوست باید خودداری شود.

۱۱. چرخاندن (سر و ته شدن) و آویزان کردن پرنده از بال‌ها

آویزان کردن پرنده از بال‌ها، تخلیه اندرونه را آسان تر می‌سازد.

۱۲. تخلیه اندرونه

با دادن برش مناسب بر روی عضلات شکم، با تخلیه اندرونه شکمی آغاز و با تخلیه اندرونه سینه‌ای پایان می‌یابد.

۱۳. شقه کردن لاشه

۱۴. بازرسی بهداشتی لاشه و آلایش آن

۱۵. دوش دادن

۱۶. خنک سازی

نگهداری در اتاق سرد (با دمای صفر تا چهار درجه سانتی گراد) به مدت ۲۴ ساعت برای تغییرات طبیعی پس از کشتار از جمله گلیکولیز و جمود نعشی

۱۷. استخوان‌گیری، قطعه‌بندی و بسته‌بندی گوشت

باید در سالن مربوط و با رعایت اصول بهداشتی انجام پذیرد.

۱۸. نگهداری

نگهداری در سردخانه (با دمای صفر تا چهار درجه سانتی گراد) تا زمان بارگیری

فصل چهارم - بازرسی بهداشتی گوشت شتر مرغ

الف - بازرسی بهداشتی قبل از کشتار

شاخص‌های سلامتی شتر مرغ عبارتند از :

- ۱- هوشیاری و سرحالی پرنده، براق بودن چشم‌ها و کشیده بودن گردن تبصره - گاهی پرنده سر را پائین آورده پس از مدتی بالا می‌آورد.
- ۲- راه رفتن با گام‌های بلند و جهنده و گاهی اوقات ممکن است که حمله کند.
- ۳- نوک زدن کنجکاوانه به اجسام براق.
- ۴- ادرار سفید و شفاف و مدفوع سفتی دارند.
- ۵- پرها حالت پف کرده داشته، بدن، ظاهر گرد و مدوری دارد.

نشانه‌های غیرطبیعی عبارتند از :

- ۱- رخوت، بی حالی و افتادگی گردن و بال. ممکن است پرنده بنشیند یا زمین گیر شود. تبصره - این نشانه درمانگاهی ممکن است همچنین در پرندگان مضطرب و تحت استرس قرار گرفته نیز مشاهده شود.
- ۲- نیمه باز بودن چشم‌ها.
- ۳- تجمع بیش از حد موکوس در دهان. شتر مرغ به غذا نوک می‌زند ولی نمی‌تواند غذا را بلعد.
- ۴- گاهی شکم نفخ کرده و به رنگ آبی متمایل به ارغوانی درآید.
- ۵- ممکن است ادرار به رنگ سبز یا قهوه‌ای در آمده و مدفوع آبکی یا بصورت خمیری چسبناک و رنگ پریده باشد.
- ۶- پرها آلوده و غیرتمیز به نظر می‌رسند. بال‌ها نیز افتاده می‌باشند.

بازرسی بهداشتی پس از کشتار

در بازرسی پس از کشتار لازم است تا سر با اندرونه (قلب، صفاق، کبد، طحال، ریه‌ها در صورت امکان) مجاری گوارشی، اندامهای تناسلی و خود لاشه (با گردن و کلیه‌ها) به دقت تفکیک شده و برای بازرسی بصورت جداگانه نگهداری شوند. شتر مرغ همانند سایر گونه‌های پرندگان سیستم لنفاوی یکپارچه‌ای ندارد.

از آنجایی که عفونت‌های ویروسی و باکتریایی به میزان زیاد در طبیعت وجود دارند، سلامت و بازرسی بهداشتی اختصاصی گوشت و قضاوت در مورد پرنده و لاشه از اهمیت زیادی برخوردار شده‌است. ریه‌ها خارج نمی‌شوند و با مشاهده و ملامسه در قفسه صدری مورد بازرسی قرار می‌گیرند. برای خارج کردن ریه‌ها باید دو برش بالای ریه‌ها و در دو طرف دنده‌ها ایجاد نمود.

سر

بازرسی سر به صورت بازرسی مشاهده‌ای دهان، سقف دهان، چشم‌ها، لب‌ها و سینوس‌ها از نظر وجود زردی، سینوزیت، پوسته پوسته شدن پلک و برفک دهان (عفونت کاندیدیایی دهان) انجام می‌گیرد.

اندرونه

ریه‌ها - ملامسه و مشاهده و بررسی از نظر وجود خونریزی، ادم و پنومونی؛

قلب - ملامسه و مشاهده و بررسی از نظر وجود خونریزی، باز کردن دریچه‌ها جهت بررسی از نظر آندوکاردیت؛

پریکارد - مشاهده و در صورت نیاز برش جهت تشخیص پریکاردیت؛

کبد - مشاهده و ملامسه؛ در صورت نیاز برش برای تشخیص زردی، تغییر رنگ، چسبندگی، دژنراسیون، آبه‌های فیروزه، التهاب و حالات سمی (مسمومیت)؛

طحال - مشاهده و در صورت نیاز برش برای بررسی از نظر وجود بزرگی، خونریزی و نشانه‌های بیماری‌های عفونی و تب‌زا؛

کلیه‌ها - مشاهده و ملامسه برای تشخیص خونریزی‌ها، دژنراسیون و کریستال‌های اورات؛

مری، پیش معده و سنگدان - مشاهده و ملامسه از نظر نفوذ اجسام خارجی، انباشتگی، التهاب، زخم و حالات انگلی (نماتود لیپوسترونزیلوس) در غدد پیش معده؛

روده کوچک - مشاهده و ملامسه از نظر انباشتگی، پیچ خوردگی، آنتریت نکروتیک و نزله‌ای و انگل‌های نواری کوچک (Houttymia).

روده بزرگ - مشاهده و ملامسه برای تشخیص انباشتگی مدفوع، سنگ‌ها، التهاب و بررسی از نظر وجود نماتود (Condiostomum).

اندام‌های تناسلی - مشاهده و بررسی از نظر احتباس تخم، پارگی، پرولاپس آلت تناسلی. در طول فصول غیر تولید مثلی اندام‌های تولید مثلی تحلیل رفته را می‌توان دید.

لاشه

مشاهده سطوح خارجی و داخلی لاشه، پاها و مفاصل.
مشاهده برای بررسی آلودگی، خونگیری ناقص، کبودی، خونریزی، پارگی‌ها، در رفتگی‌ها، پیچ خوردگی پاها، چسبندگی‌ها، زردی، آرتریت، التهاب پرده صفاق، التهاب کیسه‌های هوایی، آبسه‌ها (محل تزریقات) و اجسام خارجی صورت می‌گیرد.

قضاوت

مواردی که ضبط لاشه لازم است:
مرگ در قبل از کشتار به هر علت، کوفتگی وسیع و خونریزی، آلودگی عمومی، فساد و تعفن، لاغری مفرط، ادم، زردی، سپتی سمی، آسپرژیلوز، توکسوپلاسموز، تومورهای چندتایی و بدخیم، لکوز و مسمومیت.

فصل پنجم

قطعه‌بندی، بسته‌بندی، نشانه‌گذاری، انجماد، نگهداری، حمل و نقل و عرضه

الف- قطعه‌بندی

قطعه‌بندی لاشه شتر مرغ تازه خنک شده باید پس از طی مدت زمان دوره جمود نعشی لاشه (به مدت ۲۴ ساعت پس از زمان کشتار) انجام پذیرد. انواع قطعات شتر مرغ شامل موارد زیر است:

۱. ران

این قطعه به قطعات فرعی دیگر تقسیم می‌شود.

در شتر مرغ‌های با وزن بیش از ۹۰ کیلوگرم شامل قطعات گرد ران، فیله پهن، فیله صدفی، کفل کامل، فیله باد بزنی، کفل پهن، فیله داخلی، فیله خارجی است.

در شتر مرغ‌های با وزن کمتر از ۹۰ کیلوگرم شامل قطعات گرد ران، فیله پهن، فیله صدفی، کفل، فیله داخلی، فیله خارجی است.

۲. ساق پا

۳. بخش قدامی لاشه

این قطعه برای استخوانگیری به روش مکانیکی و تهیه گوشت چرخ کرده شتر مرغ مناسب است.

ب- بسته‌بندی

سرانجام، گوشت و آلایش شتر مرغ باید بسته به نوع مصرف به شیوه مناسب در بسته‌های سالم، بدون عیب و پارگی و دارای نشانه گذاری مربوطه بسته بندی شود:

۱- برای مصرف خانوار: با بسته بندی در ظروف یک بار مصرف به همراه پوششی از جنس استریچ فیلم با ضخامت مناسب یا کیسه های پلی اتیلنی به شیوه معمولی، در خلاء و ...

۲- برای مصارف عمده: در کیسه های پلی اتیلنی، به نحوی که هوای بسته ها کاملاً تخلیه شود و سپس در کارتن های به ابعاد $۱۵ \times ۵۵/۵ \times ۳۸/۵$ و وزن حداکثر ۲۰ کیلوگرم، بسته بندی شوند.

تبصره- کارتن های حاوی گوشت و آلایش منجمد شتر 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.

ه- نشانه‌گذاری

بسته‌بندی گوشت و آلایش شتر مرغ باید دارای نشانه‌گذاری مربوطه به صورت خوانا باشد.

تبصره ۱- استفاده از برچسب مجزا جهت درج تاریخ تولید / انقضاء و..... به هیچ عنوان مجاز نمی‌باشد و کلیه مشخصات باید به گونه‌ای روی برچسب / بسته‌های گوشت و آلایش شتر 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 بسته‌بندی / برچسب مجاز نمی‌باشد.

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

۱- نام کشتارگاه / کارگاه بسته‌بندی (نامی که در پروانه بهداشتی بهره‌برداری درج شده است)

۲- عبارت کد پروانه بهداشتی بهره‌برداری از اداره کل دامپزشکی استان ... : ۶ رقم سمت راست کد پروانه بهداشتی بهره‌برداری (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 می‌شود.

۴- تاریخ تولید: برحسب روز / ماه / سال

۵- تاریخ انقضاء: عمر ماندگاری (Shelf – Life) گوشت و آلایش شتر مرغ بر اساس نوع و شکل عرضه به شرح جدول ۱ می‌باشد که باید در نشانه‌گذاری رعایت شود.

۶- شرایط نگهداری: بر اساس نحوه عرضه (منهای ۱۸ درجه سانتی‌گراد برای محصولات منجمد و صفر تا چهار درجه سانتیگراد برای محصولات تازه)

۷- آدرس و شماره تلفن کشتارگاه / کارگاه

• در صورتیکه کارگاه بسته‌بندی در نظر دارد آرم و یا نام ویژه‌ای بر روی بسته‌بندی درج نماید، باید آرم و یا نام مذکور قبلاً به ثبت رسیده و ارائه‌کپی تایید شده به اداره کل دامپزشکی استان مربوط الزامی است.

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

• شرکت‌ها 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 / بسته های حاوی گوشت و آلایش شتر مرغ در آن باشد .

جدول ۱- عمر ماندگاری (Shelf – Life) گوشت و آلایش خوراکی شتر مرغ

نام فرآورده	شکل عرضه	شرایط نگهداری دما (درجه سانتی گراد)	عمر ماندگاری
قطعات گوشت (با/ بدون استخوان)	تازه ^o (بسته بندی معمولی) (بسته بندی در خلأ) (بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده)	+ تا ۴ ⁺ + تا ۴ ⁺ + تا ۴ ⁺	۳ روز (۷۲ ساعت) ۷ روز ۱۰ روز
	منجمد ^o (بسته بندی)	-۱۸	۹ ماه
گوشت چرخ کرده	تازه ^o (بسته بندی)	+ تا ۴ ⁺	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد ^o (بسته بندی)	-۱۸	۳ ماه
چربی خوارکی	تازه ^o (بسته بندی)	+ تا ۴ ⁺	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد ^o (بسته بندی)	-۱۸	۳ ماه
خمیر گوشت	تازه ^o (بسته بندی)	+ تا ۴ ⁺	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد ^o (بسته بندی)	-۱۸	۳ ماه
جگر، دل، سنگدان و پا	تازه ^o (بسته بندی)	+ تا ۴ ⁺	۲ روز (۴۸ ساعت)
	منجمد ^o (بسته بندی)	-۱۸	جگر: ۳ ماه دل، سنگدان و پا: ۴ ماه

د- انجماد

فرایند انجماد شامل دو مرحله زیر است:

۱. خنک کردن

در این مرحله دمای عمقی گوشت به حداکثر ۷+ و آلاینش خوراکی به حداکثر ۳+ درجه سانتی‌گراد کاهش داده می‌شود.

۲. منجمد کردن

انجماد قطعات گوشت شترمرغ باید به گونه‌ای انجام گیرد که:

- از محدوده تشکیل حداکثر بلورهای یخ (کریستالیزاسیون) که برای بیش‌تر فراورده‌ها ۱- تا ۵- درجه سانتی‌گراد است، به سرعت بگذرد.
 - فراورده، بدون هرگونه آثار و نشانه‌های سوختگی ناشی از انجماد باشد.
 - در هنگام خروج از تونل انجماد، برودت عمق حجیم‌ترین بخش ماهیچه‌ای لاشه شترمرغ، ۱۸ درجه سانتی‌گراد زیر صفر باشد (بدین منظور برودت تونل انجماد باید ۳۵- درجه سانتی‌گراد و یا کمتر باشد).
- یادآوری-** انجماد گوشت شترمرغ صرفاً پس از قطعه‌بندی مجاز می‌باشد و انجماد لاشه بدون قطعه‌بندی شترمرغ مجاز نیست.

ه - نگهداری

فراورده تازه باید در سردخانه بالای صفر (برودت صفر تا ۴ درجه سانتی‌گراد) و فراورده منجمد باید در سردخانه‌های زیر صفر (برودت حداقل ۱۸- درجه سانتی‌گراد یا کمتر) نگهداری شود.

رعایت نکات بهداشتی از قبیل، استفاده از باکس پالت‌های مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی و با استحکام لازم)، همچنین نحوه چیدمان مناسب به‌طوری که جریان هوای سرد بتواند به‌طور کامل از بین آن‌ها عبور کند، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

این سردخانه‌ها باید مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) مناسب باشند.

و- حمل و نقل و عرضه

- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل گوشت و آلاینش خوراکی شترمرغ می‌نمایند، باید پروانه اشتغال به حمل از اداره کل دامپزشکی استان داشته باشند.

- در صورت حمل داخل استانی گوشت و آلایش خوراکی شترمرغ، دریافت گواهی بهداشتی محموله از سوی مسئول فنی بهداشتی کشتارگاه/ کارگاه بسته‌بندی الزامی است.
- در صورت حمل خارج استانی گوشت و آلایش خوراکی شترمرغ، دریافت مجوز بهداشتی قرنطینه‌ای حمل از دامپزشکی استان / شهرستان الزامی است.
- خودروهایی که مبادرت به حمل گوشت و آلایش خوراکی تازه خنک شده شترمرغ می‌نمایند، باید مجهز به سیستم خنک‌کننده مناسب جهت تامین برودت مورد نیاز (صفر تا ۴ درجه سانتیگراد) باشند.
- خودروهایی که مبادرت به حمل گوشت و آلایش خوراکی منجمد شترمرغ می‌نمایند، باید مجهز به سیستم خنک‌کننده مناسب جهت تامین برودت مورد نیاز (۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر) باشند.
- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل گوشت و آلایش خوراکی تازه / منجمد شترمرغ می‌نمایند، باید مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) مناسب باشند.
- مقدار بارگیری فرآورده باید بر حسب ظرفیت و مطابق استاندارد کانکس باشد (در مواردی که سیستم خنک‌کننده/ اواپراتور نزدیک سقف تعبیه شده باشد، ارتفاع محموله نبایستی از سطح زیرین اواپراتور تجاوز نماید).
- تبصره- حمل لاشه کامل شترمرغ (به صورت تازه خنک شده) صرفاً برای مراکز قطعه‌بندی و بسته‌بندی مجاز است.**
- گوشت شترمرغ باید صرفاً به صورت گوشت قطعه‌بندی و بسته‌بندی شده (تازه / منجمد) در بسته‌بندی مناسب برای مصرف خانوار/ مراکز عمده مصرف عرضه شود.

فصل ششم

ویژگی های گوشت و آلایش شترمرغ

الف- ویژگی های ظاهری /ارگانولپتیک

گوشت تازه شترمرغ

- لاشه شترمرغ تازه خنک شده باید دارای ویژگی های زیر باشد:
- به رنگ طبیعی (قرمز تیره) و دارای رشد لازم و کافی باشد.
- بدون هرگونه خون مردگی، تغییر رنگ و یا آثار تورمی باشد.
- کاملاً تمیز و عاری از ذرات خارجی و هرگونه آلودگی و علائم بیماری باشد.
- دارای سفتی و قوام طبیعی باشد.
- چربی ها به رنگ طبیعی بوده و به صورت یکنواخت بدن را پوشانده و بدون هرگونه بوی غیرطبیعی باشد.
- هیچگونه بوی غیر طبیعی، مانند بوی ترشیدگی و یا بوی تعفن، نباید از آن به مشام برسد.

اندرونه های (شکمی و سینه ای)

اندرونه های (شکمی و سینه ای) باید:

- به طور کامل تخلیه شده باشد، به طوری که حفره سینه ای و شکمی آن کاملاً "تمیز باشد.
- کاملاً تمیز و عاری از هرگونه پارگی، تورم، له شدگی یا تغییر رنگ باشد.
- دارای رنگ، سفتی و قوام طبیعی بوده و هیچگونه بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن از آن به مشام نرسد.

گوشت منجمد شترمرغ

گوشت قطعه بندی شده **منجمد** شترمرغ، علاوه بر ویژگی های ظاهری گوشت تازه خنک شده شترمرغ باید دارای ویژگی های زیر باشد:

- در داخل بسته، نباید مواد خارجی، خونابه یا آب منجمد شده، وجود داشته باشد.
- به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف کننده برسد.
- پس از انجمادزدائی، عضلات سختی و قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.

- بدون آثار و نشانه‌های سوختگی ناشی از انجماد و نیز علائم کپک‌زدگی (لکه‌های رنگی ناشی از رشد قارچ) باشد.

یادآوری: سوختگی ناشی از انجماد، لکه‌هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری است که در اثر تبخیر شدید آب فراورده ناشی از سرمازایی بیش از اندازه معین ایجاد می‌شود.

ب- ویژگی‌های میکروبی

ویژگی‌های میکروبی گوشت و آلایش خوراکی شترمرغ به شرح جدول ۲ می‌باشد. در مواردی که فقط یک نمونه به آزمایشگاه ارسال می‌شود (نمونه منفرد)، ویژگی‌های میکروبی نمونه با حد m معیار میکروبی سنجیده می‌شود.

جدول ۲ - ویژگی‌های میکروبی گوشت و آلایش خوراکی شترمرغ

ردیف	فراورده	آزمون	تعداد نمونه (n)	c	m	M
۱	لاشه کامل (تازه)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۳	5×10^4	5×10^5
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	-	منفی	-
		اشریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	5×10^2
۲	گوشت قطعه‌بندی / بسته‌بندی (با یا بدون استخوان) (تازه/منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۳	10^5	10^6
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	-	منفی	-
		اشریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	5×10^2
۳	گوشت چرخ‌کرده / خمیر شترمرغ (تازه/منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۲	5×10^5	5×10^6
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	5×10^2	5×10^3
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	-	منفی	-
		اشریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	5×10^2
۴	آلایش خوراکی شترمرغ (دل، جگر، سنگدان و پا) (تازه/منجمد)	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در یک گرم)	۵	۳	10^5	10^6
		استافیلوکوکوس ارئوس کواگولاز مثبت (در یک گرم)	۵	۲	10^2	10^3
		سالمونلا (در ۲۵ گرم)	۵	۰	منفی	-
		اشریشیا کلی (در یک گرم)	۵	۲	۵۰	5×10^2

فصل هفتم

ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس / بهره برداری کشتارگاه صنعتی شترمرغ

ممل و موقعیت

- کشتارگاه باید در محلی احداث گردد که:
- از نظر ضوابط نظام دامداری مشکلی نداشته باشد.
- دارای راههای ارتباطی مناسب باشد تا به آسانی بتوان دامهای کشتاری را به آن محل حمل کرد (نزدیک به جاده اصلی بوده و یا به وسیله راه فرعی به آن مرتبط باشد).
- تحت تاثیر بوهای نامطبوع و نامناسب، دود و گرد و غبار و سایر آلاینده ها قرار نگرفته و حوادث طبیعی مثل سیل آنرا تهدید ننماید.
- امکان تامین برق و آب سالم و بهداشتی به میزان کافی فراهم باشد.
- جهت وزش باد از سمت کشتارگاه به مناطق مسکونی نباشد.
- جهت احداث بنا، مقاوم باشد و در مسیرهای شناخته شده قرار نداشته باشد.
- از نظر شیب در قسمت پایینی شهر/روستای مجاور باشد.

ظرفیت

حداقل ظرفیت کشتارگاه روزانه شترمرغ، ۵۰ قطعه تعیین می شود.

زمین

مساحت زمین باید به اندازه ای باشد که علاوه بر استقرار تاسیسات، فضای کافی جهت ایجاد فضای سبز، محوطه سازی، احداث خیابان برای تردد وسایل نقلیه و پارکینگ را فراهم سازد.

حداقل زمین مورد نیاز برای احداث کشتارگاه صنعتی شترمرغ یک هکتار در نظر گرفته می شود، که بایستی زمین مورد نظر حداقل سه برابر مساحت زیر بنای آن باشد (حداقل مساحت محوطه دو برابر مساحت زیر بنا است).

فواصل

رعایت حریم بهداشتی کشتارگاه صنعتی شترمرغ با سایر اماکن دامی، صنایع وابسته به دام، عوارض طبیعی، تاسیساتی و مناطق مسکونی (مطابق جدول ۳) الزامی است.

طرح و نقشه

- طرح و نقشه تاسیسات اصلی و جنبی و مشخصات و محل استقرار تجهیزات باید توسط متقاضی، متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول GMP (عملیات صحیح تولید) به نحوی تهیه و ارائه گردد که :
- فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.
 - قسمت های تمیز و کثیف کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.
 - جریان تولید یک طرفه و بدون هرگونه تقاطع باشد.
 - ورود پرندگان وحشرات و جوندگان به داخل امکان پذیر نباشد.

یادآوری: نمونه ای از نقشه یک کشتارگاه صنعتی شترمرغ به پیوست این دستورالعمل می باشد.

تاسیسات

به طور کلی کشتارگاه صنعتی شترمرغ شامل تاسیسات اصلی و جنبی به شرح زیر باشد :

الف- تاسیسات اصلی

شامل :

۱- جایگاه انتظار شترمرغ :

تبصره ۱: حداقل ظرفیت روزانه جایگاه انتظار شترمرغ ۱۵۰ قطعه در نظر گرفته می شود .

تبصره ۲: برای جدا کردن و نگهداری پرندگان مشکوک، وجود جایگاه ویژه در کشتارگاه ضروری است .

۲- سالن های عملیات

این سالن ها از نظر فیزیکی کاملاً مجزا و دارای ارتباط مناسب با یکدیگر بوده و شامل :

۲-۱. سالن کشتار و پرکنی

تبصره: خط کشتار باید از نوع مکانیزه (اتوماتیک) یا ثقلی (پدالی) قابل تبدیل به خط مکانیزه (اتوماتیک) باشد

۲-۲. سالن پوست کنی

۲-۳. سالن تخلیه اندرونه

۲-۴. سالن استخوان گیری، قطعه بندی و بسته بندی گوشت (این سالن دارای ارتباط مستقیم با اتاق سرد می باشد و باید به گونه ای طراحی شود که فضای کافی جهت انجام عملیات در شرایط بهداشتی فراهم باشد.)

۲-۵. سالن شستشو و آماده سازی اندرونه (دارای ارتباط مستقیم با محل جدا سازی اندرونه از لاشه که آلاینش استحصال شده توسط نقاله یا ناودان انتقال مناسب به این سالن منتقل می شوند).

۲-۶. سالن بسته بندی اندرونه (دارای ارتباط مستقیم با سالن های مخصوص شستشو و آماده سازی اندرونه و نیز راهرو ارتباطی سردخانه ها می باشد)

۲-۷. انبار پوست (دارای ارتباط مستقیم با محل جداسازی از لاشه)

۲-۸. انبار پر (دارای ارتباط مستقیم با محل جداسازی از لاشه)

۲-۹. اتاق مخصوص نگهداری گوشت هایی که ضبط موقت می شوند.

۲-۱۰. اتاق مخصوص نگهداری موقت گوشت های ضبطی غیر قابل مصرف انسانی.

۳- تاسیسات سرد خانه ای

این سردخانه ها باید به نحوی طراحی شوند که با سالن قطعه بندی و بسته بندی گوشت و آلاینش خوراکی ارتباط مناسب داشته باشند.

این واحد ها شامل :

۳-۱. سردخانه بالای صفر

سردخانه های بالای صفر (برودت صفر تا ۴ درجه سانتی گراد) بایستی به نحوی طراحی و تجهیز شوند که از ظرفیت کافی جهت انجام موارد ذیل در شرایط بهداشتی برخوردار باشند :

- طی زمان دوره جمود نعشی (۲۴ ساعت پس از زمان کشتار) قبل از فراوری / قطعه بندی و بسته بندی گوشت (در این مرحله دمای عمقی گوشت شترمرغ به حداکثر ۷ و آلاینش خوراکی به حداکثر ۳ درجه سانتی گراد کاهش داده می شود).

- نگهداری لاشه کامل تازه خنک شده شترمرغ

- نگهداری گوشت و آلاینش تازه خنک شده شترمرغ در برودت صفر تا ۴ درجه سانتی گراد قبل از توزیع

- خنک نمودن فرآورده قبل از ورود به تونل انجماد

۲-۳. تونل انجماد :

باید به نحوی طراحی گردد که:

- دارای ارتباط مناسب با سالن بسته‌بندی، سردخانه نگهداری زیر صفر و بالای صفر باشد.
- برودت ۳۵- درجه سانتی‌گراد و یا کمتر را جهت انجماد فرآورده تامین نماید، به گونه‌ای که در هنگام خروج فرآورده از تونل انجماد، برودت عمق فرآورده ۱۸ درجه سانتی‌گراد زیر صفر باشد.

۳-۳. سردخانه نگهداری زیر صفر :

باید به نحوی طراحی گردد که:

- با تاسیسات انجمادی و سالن بسته‌بندی ارتباط مناسب داشته باشد.
- برودت ۱۸- درجه سانتی‌گراد و یا کمتر را جهت نگهداری فرآورده منجمد تامین نماید.
- مجهز به دستگاه ثبت دما (ترموگراف) باشند.

یادآوری - رعایت نکات بهداشتی از قبیل، استفاده از باکس پالت‌های مناسب (قابل شستشو و ضدعفونی و با استحکام لازم)، همچنین نحوه چیدمان مناسب به‌طوری که جریان هوای سرد بتواند به‌طور کامل از بین آن‌ها عبور کند، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

ب- تاسیسات جنبی

مساحت تاسیسات جنبی یک پنجم تا یک هفتم تاسیسات اصلی و شامل قسمت‌های ذیل می‌باشد :

۱. سکوی تخلیه و بارگیری (بارانداز) :

بارانداز باید مسقف و با ارتفاع مناسب احداث گردد بطوری که خودروهای حامل شترمرغ زنده و فرآورده‌های مربوط به راحتی تخلیه و بارگیری شوند.

۲. رختکن :

- دو مجموعه رختکن برای قسمت تمیز و غیر تمیز باید به نحوی طراحی شوند که برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد در آن پیش‌بینی 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 نحوی طراحی شود که کارگران پس از ورود و پوشیدن لباس کار از طریق درب دیگر وارد سالن کار (بخش تمیز/ غیر تمیز) گردند.
- **یادآوری** - قبل از ورود به سالن کار نصب روشویی برای شستن دست ها مجهز به آب گرم و سرد ، صابون مایع ، حوله یکبار مصرف و سطل درب دار و همچنین تعبیه حوضچه ضد عفونی / چکمه شوی برای شستن و ضدعفونی چکمه ها لازم می باشد.

۳. سرویس بهداشتی :

در محل مناسب و به تعداد کافی و متناسب با تعداد کارگران بایستی احداث و دارای شرایط زیر باشند:

- قابل شستشو و ضدعفونی باشند .
- مجهز به روشویی هایی با آب گرم و سرد ، صابون مایع ، حوله یکبار مصرف و سطل درب دار باشند.
- دارای نور کافی و تهویه مناسب باشند .
- مستقیماً به سالن های کشتار ، فراوری و بسته بندی راه نداشته باشند .

۴. انبار:

- انبار مواد بسته بندی : این انبار محل نگهداری کارتن ، استریج فیلم ، ظروف یکبار مصرف و غیره می باشد که بایستی با محلهای مورد استفاده ارتباط مستقیم داشته باشد.
- انبار مواد شیمیایی: این انبار می بایستی جدا از انبار مواد بسته بندی بوده و قابل قفل شدن باشد و مستقیماً به سالن راه نداشته باشد این انبار محل نگهداری ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در سالن فرآوری است.
- انبار لوازم کار: این انبار به منظور نگهداری لوازم جنبی کارگاه، در نظر گرفته می شود.

۵. دفتر دامپزشکی:

- اختصاص اتاقی جهت بازرسان بهداشتی گوشت که دارای فضای کافی در موقعیتی که به سالنهای کشتار دسترسی مستقیم داشته باشد، لازم است.
- اختصاص اتاقی جهت مسئول فنی بهداشتی (دکتر دامپزشک) که دارای فضای کافی در موقعیتی که به سالنهای بسته بندی دسترسی مستقیم داشته باشد، لازم است.
- در نظر گرفتن محلی به عنوان آزمایشگاه لازم است.

۶. رختشویخانه :

در نظر گرفتن اتاقی مجهز به لباسشویی صنعتی به تعداد لازم به منظور شستشوی لباس کار کارکنان ضروری است

تبصره: کلیه لباس کار کارکنان باید در پایان هر نوبت کاری جمع آوری و پس از شستشو و ضدعفونی به روش مناسب ، برای استفاده مجدد در روز بعد آماده گردند .

۷. حوضچه های ضدعفونی :

تعبیه حوضچه های ضدعفونی در مبادی ورودی و خروجی خودروهای حمل شترمرغ زنده و فراورده های خام دامی با ابعاد مناسب ضروری است.

۸. نگهبانی :

این اتاق در ابتدای ورودی مرکز احداث و جهت کنترل ورود و خروج کارکنان ، خودروهای حمل شترمرغ زنده و فراورده های خام دامی استفاده می شود.

۹. حصار و درب قابل کنترل :

کشتارگاه باید کاملاً محصور و دارای درب قابل کنترل برای تردد خودروها باشد.

۱۰. جایگاه استقرار باسکول :

اختصاص مکانی هایی مناسب جهت نصب باسکول به منظور توزین شترمرغ زنده کشتاری و فراورده های تولیدی لازم می باشد.

۱۱. پارکینگ :

کشتارگاه باید متناسب با حجم فعالیت دارای پارکینگ اختصاصی برای خودروهای سواری، کامیون های حمل شترمرغ زنده و خودرو های سردخانه دار ویژه حمل فراورده های خام دامی در محل های مناسبی از مجموعه کشتارگاه باشد .

۱۲. کارواش:

اختصاص مکانی مناسب جهت نصب تجهیزات لازم (تاسیسات کارواش) برای شستشو و ضد عفونی خودرو های حمل شترمرغ زنده (پس از تخلیه و در مسیر خروج از کشتارگاه) و فراورده های خام دامی (پیش از بارگیری) لازم است.

۱۳. ساختمان ها و تاسیسات فنی :

شامل موتورخانه اصلی (سیستم های تامین بخار، هوای فشرده و تاسیسات تامین آب گرم مورد نیاز)، تاسیسات آبرسانی، تاسیسات تصفیه فاضلاب (برابرضوابط سازمان محیط زیست). اتاق پمپاژ ضایعات، اتاق استقرارسیستم برق اضطراری، تعمیر گاه و است که باید در محل ها و موقعیت های مناسب احداث شوند.

۱۴. اتاق شستشو و ضد عفونی

اتاق شستشو و ضد عفونی تجهیزات متحرک و سبدهای مخصوص حمل گوشت و آلایش خوراکی شترمرغ که بایستی در موقعیت و محل مناسب احداث شوند.

۱۵. ساختمان های اداری، رفاهی شامل دفاتر اداری، غذاخوری، استراحتگاه و نمازخانه که باید در محل ها و موقعیت های مناسب احداث شوند .

امکانات دفع ضایعات :

وجود کوره لاشه سوز و یا چاه مواد ضبطی و ضایعات با ظرفیت مناسب لازم است. (ایجاد واحد تبدیل ضایعات اختیاری است).

تبصره- بایستی از سایر قسمت های کشتارگاه، حداقل توسط فضای سبز (درخت کاری) تفکیک شده و ورودی و مسیر های مجزا در نظر گرفته شود.

امکانات دفع فاضلاب :

سیستم تصفیه بیولوژیک فاضلاب مطابق ضوابط سازمان حفاظت محیط زیست لازم است.

تجهیزات

تجهیزات باید دارای ویژگی های زیر باشند :

- جنس تجهیزات و وسایل باید به گونه ای باشد 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 ضد عفونی نمی گردند مانند چوب مناسب نمی باشند.
- تجهیزات و قسمت هایی از دستگاه هایی که در تماس با فرآورده هستند باید به گونه ای ساخته شوند که بتوان به آسانی آنها را از هم جدا و تمیز کرد .

- در سالن‌های کشتار و آماده‌سازی و بسته‌بندی گوشت و آلایش شترمرغ، بایستی روشویی به تعداد کافی وجود داشته باشد (شیرهای آب روشویی بایستی بدون دخالت دست باز و بسته شوند)، در کنار هر روشویی وجود صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف و ضدعفونی کننده مناسب و همچنین سطل زباله درب دار ضروری می باشد.
- کلیه اتصالات ثابت روی دیوار مانند لوله های آب و کابل برق باید دارای فاصله مناسب (حداقل ۳ سانتی متر) از دیوار یا کف بوده به شکلی که قسمت‌های پشتی آن‌ها براحتی تمیز گردیده و از تجمع مواد جلوگیری گردد.
- همه محل‌هایی که عملیات کشتار و آماده سازی و بسته بندی گوشت و آلایش شترمرغ در آنها انجام می گیرد، باید دارای امکانات مناسب و کافی برای تمیز کردن و ضدعفونی ابزار و تجهیزات مورد استفاده باشند.
- چیدمان تجهیزات نصب شده باید به صورتی باشد که ضمن انجام عملیات در شرایط بهداشتی، امکان نظافت آن‌ها به سهولت فراهم باشد.

شرایط و امکانات مورد نیاز :

الف) تامین 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
- امکانات کافی برای ذخیره و استفاده آب در مواقع ضروری مهیا باشد.
- برای تولید بخار، انجماد و عملیات آتش نشانی می توان از آب غیر قابل شرب نیز استفاده کرد، مشروط بر اینکه
- لوله کشی آن بصورت مجزا و علامت گذاری شده باشد.
- در تمام ساعات کار آبگرم (از نوع آب آشامیدنی) با فشار و میزان کافی در دسترس باشد. در سالنهای عملیات شیرهای
- آب باید از نوع پدالی باشد.
- جهت ذخیره سازی آب وجود منبع هوایی الزامی است.

ب) تامین برق مورد نیاز

کشتارگاه باید دارای برق سه فاز صنعتی و نیز امکانات لازم برای تولید برق اضطراری باشد.

ج) سالن‌های کشتار، آماده سازی و بسته بندی گوشت و آلایش شترمرغ باید دارای شرایط زیر باشند:

۱) تهویه، دما و رطوبت:

تهویه در تمام قسمت ها باید مناسب بوده بطوری که دما و رطوبت مناسب را در قسمت های مختلف تامین نماید.

ورودی تهویه یا هواکش دارای توری باشد .

جهت گردش هوا باید از قسمت تمیز به قسمت غیر تمیز بوده و هوا از قسمت غیر تمیز خارج شود.

(۲) نور:

- نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمامی محل ها وجود داشته باشد و رنگی نباشد بطوری که نور مصنوعی مورد استفاده رنگ محیط را تغییر ندهد و حداکثر نور مورد نیاز در مکان های مختلف به شرح زیر است:

۱. در محل هائی که بازرسی صورت می گیرد ۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)

۲. در محل هائی که کار صورت می گیرد ۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)

۳. در سایر محل ها ۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

- کلیه لامپهائی که در سالن های عملیات تعبیه شده اند، باید دارای پوشش قابل شستشو باشند.

(۳) کف:

کف بایستی دارای شرایط زیر باشد :

- از موادی ساخته شوند که غیرجاذب ، غیرقابل نفوذ به آب و غیر لغزنده و نیز بدون درز و شکاف و مقاوم به مواد شیمیایی بوده و براحتی تمیز و ضدعفونی گردد.
- دارای شیب مناسب (به میزان ۲ درصد به سمت آبروهای فاضلاب) بوده بطوری که بتواند آب را به سرعت به زه کشی ها انتقال دهد و از تجمع مواد آلوده کننده جلوگیری بعمل آورد.

(۴) دیوارها:

دیوارها بایستی دارای شرایط زیر باشد :

- غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و ضدعفونی و به رنگ روشن صاف و بدون درز و شکاف باشد.
- جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضری را به فرآورده منتقل ننماید .
- 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 بعمل آمده و براحتی قابل شستشو و ضدعفونی باشد.

(۵) سقف:

سقف بایستی به شکلی طراحی و ساخته شود که :

- صاف ، مسطح ، بدون ترک خوردگی ، درز و شکاف بوده و براحتی قابل تمیز شدن باشد.

- از تجمع مواد کثیف و رشد قارچ‌ها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود.
- نسبت به حرارت و رطوبت عایق باشد.

(۶) پنجره‌ها:

- پنجره‌های باز شو باید بوسیله توری پوشیده شوند. توری‌ها باید براحتی قابل جابجایی به منظور شستشو باشند.
 - پنجره‌ها 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.
- یادآوری:** در صورت استفاده از شیشه بجای طلق درمورد پنجره‌ها، بایستی از موادی پوشیده شوند که در صورت شکسته شدن باعث مخاطره در فراورده نشود.

(۷) درب‌ها:

درب‌ها بایستی:

- صاف، سالم، بدون ترک خوردگی، شکستگی و زنگ زدگی باشند.
- مقاوم و سطوح غیر جاذب داشته و قابل شستشو و ضدعفونی باشند.
- در محل‌هایی که نیاز باشد حتی المقدور درب‌ها بدون دخالت دست باز و بسته شده و هم سطح با کف باشند.
- کلیه درب‌های ورودی به سالن‌های عملیات (فراوری و بسته‌بندی....) بایستی مجهز به پرده هوا با کارایی مناسب باشند.

مدارک مورد نیاز برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس

اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی، تعاونی و خصوصی که قصد تاسیس کشتارگاه صنعتی شترمرغ را دارند باید مدارک ذیل را تهیه و به اداره کل دامپزشکی استان مربوط ارائه نمایند:

۱. تکمیل و ارائه فرم درخواست :

کلیه متقاضیان صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس باید تقاضای خود را به اداره کل دامپزشکی استان مربوطه ارائه و به ثبت برسانند .

۲. مدارک مربوط به مالکیت زمین:

۱-۲. در مورد اراضی دارای سند مالکیت: اصل اسناد مالکیت به همراه یک نسخه فتوکپی از آنها.
۲-۲. در مورد اراضی استیجاری: اجاره نامه رسمی حداقل پنج ساله (یا سه ساله قابل تمدید) که بدین منظور تنظیم گردیده است .

تبصره: در مورد زمین های اوقافی: مدت و موضوع اجاره بر اساس نظریه اداره اوقاف محل تعیین می گردد.
۳-۲. در مورد اراضی فاقد سند مالکیت: مستند تصرف و احراز مالکیت و نیز مشخصات زمین (مساحت، پلاک و جهات اربعه...) که به تایید ارگانهای رسمی و ذیربط (سازمان جهاد کشاورزی استان مربوط) 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 شود و متقاضی حق اعتراض نداشته باشد و خسارت های وارده را جبران نماید .

۴-۲. در مورد اراضی مشاع: گواهی لازم بنام متقاضی مبنی بر تعیین مساحت زمین از مرجعی که توسط ارگانهای ذیربط معرفی می شود همچنین نقشه زمین مورد نظر جهت ایجاد تسهیلات که به تایید و امضاء کلیه مالکین زمین و در صورت عدم دسترسی به کلیه مالکین به تایید عده ای از مالکین آن رسیده باشد. (بر اساس فرم های مربوط)

۵-۲. در مورد زمین های اصلاحات اراضی مفروز الرعیه: گواهی لازم مبنی بر مالکیت یا تصرف زمین و بلامعارض بودن آن و همچنین تایید حدود مشخصات و مساحت زمین از ارگان ذیربط و نیز نقشه تفکیکی اراضی محل که زمین مورد نظر جهت احداث تاسیسات در آن مشخص شده باشد .

تبصره ۱: در صورتی که 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 ۵ سال (براساس فرم های مربوط) از سایر مالکین مبنی بر اجازه ایجاد تاسیسات و دریافت پروانه مربوط به نام خود ارائه نماید.

تبصره ۲: 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 پنجگانه فوق چنانچه بعد از صدور پروانه موارد عدم صحت مالکیت یا تصرف طبق مدارک رسمی به اثبات رسید پروانه مذکور فوراً لغو و خسارت های وارده ناشی از آن به عهده متقاضی خواهد بود.

۳. چنانچه متقاضی، شرکت باشد مدارک مالکیت و یا اجاره نامه رسمی باید بنام شرکت بوده، فتوکپی کامل مدارک مالکیت رسمی _ فتوکپی کامل شناسنامه مدیر عامل _ عکس مدیر عامل _ اساسنامه شرکت و آگهی چاپ در روزنامه رسمی کشور ارائه شود.

۴. تعهد نامه رسمی مالک (بر اساس فرم های مربوط)

۵. موافقت اصولی از سازمان صنایع و معاون استان / سازمان جهاد کشاورزی استان برحسب مورد

۶. موافقت اداره کل حفاظت محیط زیست استان با صدور پروانه بهداشتی تاسیس واحد مورد نظر

۷. موافقت مراجع ذیربط در خصوص تامین آب و برق.

۸. نتایج آزمایشات آب مصرفی (که باید دارای استاندارد آب آشامیدنی باشد)

۹. کרוکی و آدرس دقیق محل.

۱۰. نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات کشتارگاه تهیه شده برابر ضوابط فنی بهداشتی طراحی نقشه های کشتارگاه صنعتی شتر مرغ و با رعایت موازین شرعی (رعایت جهت قبله در طراحی خط کشتار)

۱۱. فرم بازدید از زمین برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس کشتارگاه صنعتی شتر مرغ تکمیل شده توسط اداره کل دامپزشکی استان مربوط (برابر فرم های مربوطه)

یادآوری: تکمیل و تائید فرم خلاصه پرونده (برابر فرم های مربوطه) توسط رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان مبنی بر رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی و موازین شرعی و تایید نهایی آن توسط مدیر کل دامپزشکی استان قبل از صدور پروانه بهداشتی تاسیس الزامی است.

مدارک مورد نیاز برای صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری

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

۱. تکمیل و ارائه فرم درخواست:

کلیه متقاضیان دریافت پروانه بهداشتی بهره برداری باید تقاضای خود را به اداره کل دامپزشکی استان مربوطه ارائه و به ثبت برسانند.

۲. اصل پروانه بهداشتی تاسیس صادره
 ۳. اصل مدارک مالکیت و یا اجاره نامه رسمی معتبر (مشابه بند ۲ از مدارک مورد نیاز برای صدور/ تمدید پروانه بهداشتی تاسیس)
 ۴. فرم بازدید از کشتارگاه صنعتی شترمرغ برای صدور/ تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری، تکمیل شده توسط اداره کل دامپزشکی استان مربوط
 ۵. موافقت اداره کل حفاظت محیط زیست استان با صدور پروانه بهداشتی بهره برداری واحد مورد نظر
 ۶. نتایج آزمایشات آب مصرفی (که باید دارای استاندارد آب آشامیدنی باشد)
 ۷. کارت بهداشتی معتبر کلیه پرسنل شاغل در کشتارگاه
 ۸. گواهی اداره کل دامپزشکی استان / شهرستان مربوط مبنی بر رعایت کامل استفاده از لباس کامل بهداشتی توسط پرسنل کشتارگاه طی حداقل دوبار بازدید بازرس دامپزشکی در طول یک ماه
 ۹. یک نسخه از قرارداد بکارگیری مسئول فنی بهداشتی، ناظر شرعی و ناظرین بهداشتی کشتارگاه
 ۱۰. نقشه های کلی و تفکیکی تاسیسات و تجهیزات موجود کشتارگاه تایید شده توسط اداره کل دامپزشکی استان
 ۱۱. نمونه نشانه گذاری روی بسته بندی (برچسب) انواع محصولات تولیدی.
- یادآوری ۱-** تکمیل و تأیید فرم خلاصه پرونده توسط رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مسئول دفتر نمایندگی ولی فقیه در اداره کل دامپزشکی استان مبنی بر رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی و موازین شرعی و تأیید نهایی آن توسط مدیر کل دامپزشکی استان قبل از صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری الزامی است.
- یادآوری ۲-** صدور / تمدید پروانه بهداشتی بهره برداری و یا اجازه کشتار آزمایشی بایستی با رعایت دقیق اصول و موازین شرعی کشتار و با بکارگیری ذابحین آموزش دیده و حائز شرایط انجام پذیرد.

ضوابط صدور پروانه بهداشتی بهره برداری برای کشتارگاه های موجود

رعایت کلیه ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی تاسیس/ بهره برداری موضوع این دستورالعمل در خصوص کشتارگاه های موجود نیز لازم الاجرا است.

جدول ۳. حریم بهداشتی کشتارگاه صنعتی شترمرغ با اماکن دامی، صنایع وابسته به دام، عوارض طبیعی و تاسیساتی و مناطق مسکونی

فاصله (متر)		
هزار	اصلاح نژادی و تحقیقاتی - سیلیمی	گاو - گوسفند و بز - شتر - اسب و استر
ششصد	داشتی	
چهارصد	پرواربندی	
ششصد	تکثیر اسب ، استر و کانونهای سوار کاری و پرورشگاه ها و واحدهای تربیت اسب	
ششصد	خرگوش و نوترباو چین چپلا	حیوانات پوستی و آزمایشگاهی
هزار	حیوانات آزمایشگاهی	
هزار	سمور(خز) ، و ایلتیس(پلی کت) وروباه	
هزار	سگ و گربه	
پنج هزار	لاین	مراکز پرورش ماکیان(مرغ و خروس) و سایر ماکیان
سه هزار	اجداد	
سه هزار	مرکز اصلاح نژادی و تحقیقاتی ماکیان	
دوهزار	مادر	
هزار	پولت ، تخمگذار و گوشتی	
هزار و پانصد	مادر(مولد)	شتر مرغ
هزار	پرورشی	
دویست و پنجاه	پرندگان زینتی	
-	پرورش ملکه	زنبور عسل
-	زنبورداری	
هزار	عرضه و کشتاری	میادین دام
دوهزار	جوجه کشی	کارخانجات
هزار	خوراک دام و طیور	
هزار	خوراک آبزیان	
هزار	کارخانجات تبدیل ضایعات	
سیصد	کشتارگاه دام	
سیصد	کشتارگاه طیور	
پانصد	سردخانه مواد پروتئینی	
دوهزار	بیش از پانصد هزار نفر جمعیت	محدوده شهر و شهرک
هزار	بین پنجاه هزار تا پانصد هزار نفر جمعیت	
پانصد	کمتر از پنجاه هزار نفر جمعیت	
پانصد	بیش از یکصد خانوار	محدوده روستا
دویست	بین یکصد-بیست و پنج خانوار	
دویست	کمتر از بیست و پنج خانوار	

جدول ۳. حریم بهداشتی کشتارگاه صنعتی شترمرغ با اماکن دامی، صنایع وابسته به دام، عوارض طبیعی و تاسیساتی و مناطق مسکونی

صنایع	صنایع غذایی	فاصله (متر)
	صنایع کوچک	*
	صنایع متوسط	*
	صنایع بزرگ	*
	منطقه ای	پانصد
حریم فرودگاه	اصلی	هزار
	بین المللی	دوهزار
	فرعی	-
حریم جاده	اتوبان و اصلی	صد و پنجاه
		دویست
حریم راه آهن		دویست
حریم رودخانه		پنجاه - صد
حریم دریا		هزار

* فواصل با سایر صنایع براساس معیارهای طبقه بندی صنایع محاسبه و تعیین می گردد.

یادآوری: در صورت وجود عوارض طبیعی از قبیل تپه ، کوه ، دره ، جنگل ، رودخانه و غیره که محدودیت تردد ایجاد می کند ، فواصل مندرج در جدول فوق می تواند حداکثر تا ۲۰ درصد کاهش یابد .

یادآوری ۲: باتوجه به اینکه فواصل مندرج در جدول فوق به صورت تأسیسات به تأسیسات (آخرین تأسیسات واحد با اولین تأسیسات واحد دیگر) محاسبه می گردد لذا هر گونه توسعه در واحد بایستی ضمن رعایت فواصل فوق اشاره ، با هماهنگی قبلی و موافقت اداره کل دامپزشکی استان مربوط انجام پذیرد .

پیوست
نمونه نقشه کشتارگاه صنعتی شترمرغ

