



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۵۷۴۴

چاپ اول

دی ماه ۱۳۸۰

ISIRI

5744

1st/Edition

JAN 2002

مشخصات بهداشتی اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های
پروتئینی با منشأ دامی

*Hygienic Characteristic of Places for Supply and
Sale of Protein's Products with Animal Origin*

نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی، صندوق
پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳

دفتر مرکزی : تهران - بالاتراز میدان ولی عصر، کوچه شهید شهامتی، پلاک ۱۴
صندوق پستی ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن مؤسسه در کرج : ۰۲۶۱ - ۲۸۰۶۰۳۱-۸

تلفن مؤسسه در تهران : ۰۹-۸۹۰۹۳۰۸

دورنگار : کرج ۰۲۶۱-۲۸۰۸۱۱۴ تهران ۰۲۱-۸۸۰۲۲۷۶

بخش فروش - تلفن : ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵ دورنگار : ۰۲۶۱-۲۸۰۸۷۰۴۵

پیام نگار : ISIRLINFOC@NEDA.NET


بها: ۱۶۰۰ ریال


 **Headquarter: Institute of Standards and Industrial Research of IRAN**


P.O.Box 31585-163 Karaj - IRAN

Central office: NO.14, Shahid Shahamati St., Valiasr Ave. Tehran

P.O.Box: 14155-6139

 **Tel.(Karaj): 0098 261 2806031-8**

 **Tel.(Tehran): 0098 21 8909308-9**

 **Fax(Karaj): 0098 261 2808114**

 **Fax(Tehran): 0098 21 8802276**

 **Email: ISIRLINFOC@NEDA.NET**

 **Price:1600 Rls**

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده‌دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) می‌باشد.

تدوین استاندارد در رشته‌های مختلف توسط کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت می‌گیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت‌ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن‌آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمان‌های دولتی باشد. پیش‌نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمان‌های علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می‌گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره ۵۱۰۵۱ تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل می‌گردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد می‌باشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی استفاده می‌نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. مؤسسه می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید.

همچنین به منظور اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی‌کنندگان سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و کالیبره‌کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمان‌ها و مؤسسات را براساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهی‌نامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می‌نماید. ترویج سیستم بین‌المللی یکاها، کالیبراسیون وسایل سنجش، تعیین عبار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می‌باشد.

**کمیسیون استاندارد «مشخصات بهداشتی اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی
با منشأ دامی»**

رئیس

آگه، علی اکبر
(دکترای علوم)

سمت یا نمایندگی

مشاور مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضا

افشار، کامران

(دکترای دامپزشکی، متخصص اپیدمیولوژی)

سازمان دامپزشکی کشور

تفضلی، جهان پسر

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

مرکز توسعه صادرات ایران

تقوی، مازیار

(دکترای دامپزشکی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

خانقاهی ایبانه، حمید

(دکترای دامپزشکی)

سازمان دامپزشکی کشور

صادق زاده عراقی، عذرا

(دکترای دامپزشکی)

شرکت سهامی پشتیبانی امور دام کشور

صادقی دقیقی، مهران

(دکترای دامپزشکی)

سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران

فاطمی مقدم، عنایت‌اله

(دکترای دامپزشکی)

سازمان دامپزشکی کشور

سازمان دامپزشکی کشور

مهدوی شهری، حسین

(دکترای دامپزشکی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نوروزی زاده، حمیرا

(لیسانس مهندسی صنایع)

دبیر

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نوروزی، سعید

(دکترای دامپزشکی)

فهرست مندرجات صفحه

پیشگفتار	ب
هدف	۱
دامنه کاربرد	۲
مراجع الزامی	۳
اصطلاحات و تعاریف	۴
ویژگی ها و شرایط بهداشتی مراکز و واحدهای عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی	۵
روش عرضه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی	۶

پیشگفتار

استانداردها مشخصات بهداشتی اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشأ دامی^۱ که توسط کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده و در سیصد و هشتمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراکی و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۸۰/۵/۹ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدیدنظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارائه شود، در هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین تجدیدنظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است:

۱- ایماندل، کرامت اله و صادق زاده عراقی، عذرا - عوامل فساد و شرایط نگهداری مواد غذایی در سردخانه - انتشارات دانشگاه تهران - سال ۱۳۷۴ - چاپ اول.

۲- مقررات و ضوابط فنی بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور.

مشخصات بهداشتی اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها و مشخصات و شرایط بهداشتی فروشگاه‌های فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی و روش عرضه درست و بهداشتی فرآورده‌های مذکور در مراکز و واحدهای عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی در کشور است.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، درباره مراکز و واحدهای عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی در کشور، کاربرد دارد.

یادآوری - همه عمده فروشی‌ها و خرده فروشی‌های فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی موجود در کشور، در شمول این استاندارد می‌باشند.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود. در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و / یا تجدید نظر، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. معهذاً بهتر است کاربران ذی نفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای مدارک الزامی را مورد بررسی قرار دهند. در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و / یا تجدید نظر، آخرین چاپ و یا تجدید نظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

- ۱-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ ویژگی های بیولوژی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی.
- ۲-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ ویژگی های آب آشامیدنی.
- ۳-۳ استاندارد ملی ایران ۲۱۹: سال ۱۳۷۴ تخم مرغ خوراکی (تجدیدنظر).
- ۴-۳ استاندارد ملی ایران ۳۸۳۶: سال ۱۳۷۵ آئین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت طیور.
- ۵-۳ استاندارد ملی ایران ۳۴۹۶: سال ۱۳۷۵ آئین کار نگهداری، پخش و عرضه تخم مرغ خوراکی.
- ۶-۳ استاندارد ملی ایران ۴۰۱۰: سال ۱۳۷۶ آئین کار نگهداری، پخش و عرضه کله و پاچه گوسفند و بز.
- ۷-۳ استاندارد ملی ایران ۴۲۷۳: سال ۱۳۷۶ آئین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت کله، زبان و مغز گاو.
- ۸-۳ استاندارد ملی ایران ۴۵۱۵: سال ۱۳۷۷ آئین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت گوسفند و بز.
- ۹-۳ استاندارد ملی ایران ۴۶۰۷: سال ۱۳۷۷ آئین کار نگهداری، پخش و عرضه گوشت گاو و گاو میش.
- ۱۰-۳ استاندارد ملی ایران ۴۸۲۹: سال ۱۳۷۸ آئین کار پخش و عرضه دل، جگر و قلوه گوسفند و بز.

۴ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه‌ها با تعاریف زیر بکار می‌رود:

۱-۴ فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی

منظور، کلیه تولیدات خوراکی دامی و فرآورده‌های غذایی است، که مواد اولیه آن محصولات، عمدتاً حاصل از تولیدات دام و طیور و یا کشتار دام و طیور و فرآورده‌های آبزیان و زنبور عسل می‌باشد، مانند تخم پرندگان، لبنیات، گوشت، شنیسل، آبزیان، کالباس، سوسیس، پاته جگر یا گوشت، عسل، ماهی، میگو و نظائر آن.

۲-۴ فروشگاه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی

مکان بازرگانی و بهداشتی مجهز و مجازی است، که در آن فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، عرضه و به فروش می‌رسد.

۳-۴ عرضه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی

عبارت است از، ارائه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، به خریدار.

۴-۴ فروشنده فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی

شخص حقیقی و یا حقوقی است، که نسبت به فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، به خریدار اقدام می‌نماید.

۵-۴ پخش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی

عبارت است از، رساندن فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی از کشتارگاه‌ها، مراکز عمل‌آوری و واحدهای تولید فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، مراکز و واحدهای بسته‌بندی مجاز و یا سردخانه‌های مجاز، با وسایل ترابری مجهز و مجاز، در شرایط لازم، به فروشگاه‌ها یا مراکز عمده مصرف و یا مراکز و واحدهای عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی.

۶-۴ عمده فروش

شخص حقیقی و یا حقوقی مُجازی است، که فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی را، به طور عمده تهیه یا خریداری کرده، و نسبت به نگهداری، پخش مناسب، و فروش آن به خرده فروش‌ها اقدام می‌نماید.

۷-۴ عمده فروشی

مکان بازرگانی مجهز و مُجازی است، که در آن فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، برای عرضه و پخش، به طور عمده، نگهداری و حفظ می‌گردد.

۸-۴ خرده فروش

شخص حقیقی و یا حقوقی مُجازی است، که نسبت به عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، به خریدار (مصرف کننده) اقدام می‌نماید.

۹-۴ خرده فروشی

مکان بازرگانی مجهز و مُجازی است، که در آن فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، عرضه و به فروش می‌رسد.

۱۰-۴ نگهداری

عبارت است از، گذاشتن فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی در شرایطی، که کیفیت آن را در مدت نگهداری، پس از تولید و بسته‌بندی (در صورت بسته‌بندی شدن) تا مصرف، در کلیه مراحل حفظ گردد.

۱۱-۴ سردخانه

فضای سریشیده محفوظی است، مجهز به دستگاه‌های تولید کننده سرما، که دارای دما و دمه مناسب، و شرایط فنی و بهداشتی لازم، برای حفظ کیفیت و نگهداری فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، در مدت مورد نظر باشد.

۵ ویژگی‌ها و شرایط بهداشتی مراکز و واحدهای عرضه و فروش فرآورده‌های

پروتئینی با منشاء دامی

۱-۵ تأسیسات

۱-۱-۵ ویژگی‌های ساختمانی:

وضع ساختمانی و بهداشتی فروشگاه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، باید برابر مقررات و شرایط فنی ساختمانی و بهداشتی، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱، باشد.

۱-۱-۱-۵ سقف:

سقف باید دارای مشخصات زیر باشد:

۱-۱-۱-۱-۵ بدون ریختگی و هر گونه ریزش باشد.

۲-۱-۱-۱-۵ بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

۳-۱-۱-۱-۵ به رنگ روشن باشد.

۴-۱-۱-۱-۵ رنگ آن شفاف، یکدست و یکنواخت باشد.

۵-۱-۱-۱-۵ رنگ آن سالم بوده، و بدون حالت پوسته شدن رنگ باشد.

۶-۱-۱-۱-۵ بدون هر گونه آلودگی، غبار، گرد و خاک، دوده و دودزگی باشد.

۷-۱-۱-۱-۵ نم دیدگی نداشته باشد.

۸-۱-۱-۱-۵ آثار نم دیدگی نداشته باشد.

۹-۱-۱-۱-۵ زنجاب زدگی، به ویژه بر روی مناطق عبور تیر آهن‌های سقف، نداشته باشد.

۱۰-۱-۱-۱-۵ سیستم فاضلاب آب، باید درست و بهداشتی باشد.

۱۱-۱-۱-۱-۵ در صورت استفاده از سقف کاذب، سقف مزبور باید از جنس پلاستیک مناسب برای

مراکز مواد غذایی مانند فایبرگلاس باشد.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور وابسته به وزارت جهادکشاورزی است.

۲-۱-۱-۵ دیوارها :

دیوارها باید دارای مشخصات زیر باشد :

۱-۲-۱-۱-۵ دیوارها، بهتر است از کف تا سقف از سنگ خارا و یا مواد شیمیایی مخصوص و مناسب بدون درز، پوشیده شده باشند.

۲-۲-۱-۱-۵ دیوارها، در صورت عدم امکان استفاده از سنگ خارا و یا مواد شیمیایی مخصوص و مناسب بدون درز، باید با کاشی پوشیده شده باشند و در صورت استفاده از کاشی برای پوشانیدن دیوارها، باید :

الف - دیوارها، از کف تا سقف کاشیکاری شده باشد.

ب - کاشیکاری دیوارها، به گونه منظم و درست انجام شده باشد.

پ - کاشیکاری دیوارها، به طور سالم و کامل باشد.

ت - کاشیکاری دیوارها، بدون شکستگی، ریختگی و هر گونه ریزش باشد.

ث - نوع، جنس، نقش و طرح و اندازه کلیه کاشی های بکار رفته در کاشیکاری دیوارها، یک نوع و جنس، یک نقش و طرح، یک رنگ و یک اندازه باشد.

ج - رنگ کاشی های بکار رفته در کاشیکاری دیوارها، به رنگ روشن و یکنواخت باشد.

چ - بندکشی حد فاصل کاشی های بکار رفته در دیوارها، تا آنجا که بشود، یکسان باشد، و فواصل بین همه کاشی های بکار رفته در دیوارها، به خوبی و به طور کامل بندکشی شده باشد.

۳-۲-۱-۱-۵ دیوارها، بدون شکستگی، ریختگی و هر گونه ریزش باشد.

۴-۲-۱-۱-۵ دیوارها، بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

۵-۲-۱-۱-۵ سراسر محل اتصال همه دیوارها، با همدیگر، بدون زاویه و گرد باشد.

۶-۲-۱-۱-۵ دیوارها، نم دیدگی و رطوبت نداشته باشد.

۷-۲-۱-۱-۵ دیوارها، آثار نم دیدگی نداشته باشد.

۳-۱-۱-۵ کف :

کف باید دارای مشخصات زیر باشد:

۱-۳-۱-۱-۵ از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی مقاوم در برابر فشار، سایش و نفوذ آب و رطوبت باشد.

۲-۳-۱-۱-۵ سراسر محل اتصال کف و همه دیوارها، بدون زاویه و گرد باشد.

۳-۳-۱-۱-۵ از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی قابل نظافت، شستشو و ضد عفونی کردن باشد.

۴-۳-۱-۱-۵ از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی پوشانیده گردیده باشد (مانند موزائیک‌های آج‌دار)، که لغزنده و صیقلی نباشد.

۵-۳-۱-۱-۵ دارای شیب بیش از ۳٪، در هر جهت بوده، شیب‌ها رو به سوی مرکز کف شوی تعبیه شده در کف، هدایت شده باشد.

۶-۳-۱-۱-۵ کف شوی تعبیه شده در کف، پوشش دار و قابل تمیز کردن باشد.

۷-۳-۱-۱-۵ کف شوی تعبیه شده در کف، از دید اندازه، متناسب با وسعت و مساحت کف باشد.

۸-۳-۱-۱-۵ برای مساحت کف، هر ۵×۵ متر مربع، یک کف شوی داشته باشد.

۴-۱-۱-۵ درها و پنجره‌ها :

درها و پنجره‌ها باید دارای مشخصات زیر باشد :

۱-۴-۱-۱-۵ فلزی، از جنس فلز زنگ نزن باشد.

۲-۴-۱-۱-۵ از دید تعداد، تعداد آنها متناسب با مساحت و گنجایش محل باشد.

۳-۴-۱-۱-۵ مجهز به توری فلزی، از جنس فلز زنگ نزن باشد.

۴-۴-۱-۱-۵ توری فلزی بکار رفته در کلاف‌های مربوط، سالم بوده و بدون هر گونه سوراخ، در رفتگی و یا پارگی باشد.

۵-۴-۱-۱-۵ توری فلزی بکار رفته برای محافظت درها و پنجره‌ها، در کلاف‌های فلزی خود، در کلیه جهات درازا و پهنا، کاملاً و به طور محکم سطح کلاف‌ها را پوشانیده و کاملاً در کلاف‌های مربوط مقید شده باشد، و هیچگونه درزی نداشته باشد.

۵-۴-۱-۱-۶ درها و پنجره‌ها، تنها در هنگام رفت و آمد کارکنان، باز باشد. و در سایر مواقع، تا آنجا که بشود، بسته باشد.

۵-۴-۱-۱-۷ توری‌های درها و پنجره‌ها، درها و پنجره‌های مربوط را به طور کامل و به خوبی ببوشاند، تا از ورود حشرات به داخل محل ممانعت نماید.

۵-۴-۱-۱-۸ توری‌ها باید برای نظافت و پاکیزه کردن، قابلیت برداشتن از جای خود را داشته باشند، تا به هنگام نظافت و پاکیزه کردن، بتوان آن‌ها را از جای خود برداشت و به خوبی شستشو و سپس ضدعفونی کرد.

یادآوری - حشرات به ویژه پشه و مگس و همچنین جوندگان، نباید در داخل اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، وجود داشته باشد.

۲-۵ امکانات

۱-۴-۵ **دستشویی -** دستشویی، باید مناسب و بهداشتی بوده، مجهز به صابون، حوله پاکیزه و آینه سالم جهت کارکنان باشد.

۲-۲-۵ **نور و تهویه -** نور و تهویه طبیعی یا مصنوعی، باید تأمین گردد. تهویه باید به نحوی باشد، که هوای داخل اماکن سالم، کافی و بدون بوی نامطبوع باشد.

۳-۲-۵ زباله دان‌های مورد استفاده، باید در پوش دار، فلزی از جنس فلز زنگ نزن و قابل شستشو باشد.

۴-۲-۵ آب مورد مصرف در اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، باید آب آشامیدنی باشد.

ویژگی‌های آب آشامیدنی، باید طبق استانداردهای ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ و ویژگی‌های بیولوژی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ و ویژگی‌های آب آشامیدنی، باشد.

۵-۲-۵ جعبه کمک‌های اولیه همراه با وسایل و مواد بهداشتی لازم اولیه، باید موجود و در دسترس باشد.

۳-۵ وسایل و تجهیزات

۱-۳-۵ وسایل و لوازم مورد استفاده، باید از جنس مناسب و سالم و پاکیزه باشد.

۲-۳-۵ یخچال و یا سردخانه، باید پاکیزه و سالم بوده، و مجهز به ترمومتر سالم باشد.

۳-۳-۵ یخچال‌های ویژه نگهداری فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی منجمد، باید قادر به حفظ و تأمین سرمای منتهای ۱۸ درجه سلسیوس باشند.

۴-۳-۵ یخچال‌ها و فریزرها، باید در محلی قرار داده شوند، که در معرض گرمای تابنده (نور مستقیم خورشید - نورهای شدید مصنوعی)، واقع نشوند.

۵-۳-۵ برفک زدائی یخچال‌ها و فریزرها، باید به طور معمول و به گونه درست انجام گیرد.

۶-۳-۵ یخچال‌ها، هرگز نباید بیش از حد ظرفیت خود، از فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، انباشته شوند.

۷-۳-۵ فریزرها و سردخانه‌ها، هرگز نباید بیش از حد ظرفیت خود، از فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی منجمد، انباشته شوند.

۸-۳-۵ پیشخوان میز کار، باید سالم بوده، بدون شکستگی و ریختگی، ترک خوردگی و شکاف باشد. روکش میز کار، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن و قابل شستشو باشد.

۹-۳-۵ اماکنی که لاشه گاو یا گاو میش و یا گوسفند یا بز را در یخچال‌های مناسب این کار عرضه می‌نمایند، باید مجهز به قلاب‌های فلزی از جنس فلز زنگ نزن برای آویختن لاشه‌های دام باشند. از قلاب‌ها، تنها در هنگام و در موارد قطعه‌بندی کردن و خرد کردن گوشت، باید استفاده شود.

۱۰-۳-۵ از آویختن نمونه گوشت، در خارج از اماکن، باید اکیداً خودداری کرد.

۱۱-۳-۵ وسایل کار مانند چرخ گوشت، کارد و ساطور، باید به طور روزانه، در پایان کار روزانه، به خوبی شسته و پاکیزه شده و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ضد عفونی شوند.

۱۲-۳-۵ در اماکن عرضه ماهی، امکان تهیه یخ از آب آشامیدنی، به مقدار لازم و مورد نیاز، وجود داشته باشد.

۱۳-۳-۵ اماکن، باید مجهز به وسایل و لوازم و دستگاه‌های بهداشتی باشند.

۴-۵ ملاحظات

۱-۴-۵ در اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، باید از نگهداری پرندگان و حیوانات اهلی، اکیداً خودداری شود.

۲-۴-۵ در خارج از اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی و همچنین در جنب دیواره‌های بیرونی اماکن مذکور، باید از نگهداری پرندگان، خودداری شود.

۶ روش عرضه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی

برای حفظ سلامت و کیفیت فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، عرضه آن در اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های مذکور، باید به روش درست و بهداشتی و یا پیروی کامل از شرایط مشروحه زیر، انجام گیرد:

۱-۶ فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، برای عرضه و فروش، باید دارای گواهی بهداشتی صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور، باشد.

۲-۶ فروشگاه‌ها، مراکز عمده مصرف و واحدهای فرآوری فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، در کشور، باید فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی بدون گواهی بهداشتی، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور را، برای عرضه و فروش و یا مصرف، اساساً تحویل نگیرند و از عرضه و فروش و یا مصرف آن، اکیداً خودداری نمایند.

۳-۶ فروشگاه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، باید مجهز و مجاز به عرضه فرآورده‌های مذکور باشد.

یادآوری ۱- برای اختصار در نوشتار، زین پس به جای (فروشگاه فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی) تنها کلمه (فروشگاه)، و به جای (فروشگاه‌های فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی) تنها کلمه (فروشگاه‌ها)، نوشته می‌شود.

یادآوری ۲- برای اختصار در نوشتار، زین پس به جای (گوشت گاو یا گاو میش یا گوسفند یا بز یا شتر و یا مرغ) تنها کلمه (گوشت)، نوشته می‌شود.

۴-۶ فروشگاه، باید مجهز به تجهیزات و دستگاه‌های تولید کننده سرما و تهویه، برای نگهداری درست و بهداشتی فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی متناسب با حجم فرآورده‌ها، تا زمان عرضه و تحویل کالا به مصرف کننده باشد.

۵-۶ کارکنانی که در فروشگاه بکار اشتغال دارند، باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشند و مقررات بهداشتی را همیشه رعایت کنند.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

- ۶-۶ فروشگاه، باید تا آنجا که بشود، همیشه در حدود فروش روزانه و یا لزوماً در حد امکانات درست و بهداشتی موجود، فرآورده‌های پروتئینی یا منشاء دامی را تهیه و عرضه بدارد.
- ۷-۶ در فروشگاه، پوشش بسته بندی بسته‌های کلیه فرآورده‌های پروتئینی یا منشاء دامی مورد عرضه، تا زمان عرضه و فروش و تحویل کالا به مصرف کننده، باید کاملاً سالم، بی کاستی، بی آسیب و دست نخورده باشد.
- ۸-۶ در فروشگاه، گوشت تازه خنک شده را، تا زمان عرضه و فروش و تحویل کالا به مصرف کننده، باید تنها در یخچال و در دمای صفر درجه تا منهای یک درجه سلسیوس نگهداری کرد.
- ۹-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگوی منجمد را، تا زمان عرضه و فروش و تحویل کالا به مصرف کننده، باید تنها در فریزر و در سرمای حداقل منهای ۱۸ درجه سلسیوس نگهداری کرد.
- ۱۰-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگوی مورد عرضه، در هنگام عرضه، باید پاکیزه و بدون هر گونه مواد خارجی قابل دیدن و لکه‌های خون مردگی و آثار قارچ زدگی، کوفتگی و له شدگی باشد.
- ۱۱-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگوی منجمد، باید بصورت کاملاً یخ زده، به مصرف کننده عرضه شود.
- ۱۲-۶ در فروشگاه، در هنگام عرضه و تحویل گوشت یا ماهی و یا میگوی منجمد به مصرف کننده، نباید در داخل بسته بندی بسته‌های گوشت یا ماهی و یا میگوی منجمد خونابه و یا آب یخ زده وجود داشته باشد.
- ۱۳-۶ در فروشگاه، از حالت انجماد خارج کردن گوشت یا ماهی و یا میگوی منجمد و همچنین دوباره منجمد کردن آنها، بهر دلیل و عنوان، و در هر شرایط، اکیداً ممنوع است.
- ۱۴-۶ در فروشگاه، هر گونه تغییر و دستکاری در بسته بندی یا نشانه گذاری و یا خود گوشت یا ماهی و یا میگوی بصورت خنک شده و یا منجمد، و نیز در بسته بندی یا نشانه گذاری خود سایر

فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، بهر دلیل و عنوان، و در هر شرایط، اکیداً ممنوع است.

۱۵-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو را، هرگز و در هیچ شرایطی، نباید در برابر تابش مستقیم نور آفتاب و یا نزدیک وسایل حرارتی و گرمازا قرار داد.

۱۶-۶ در فروشگاه، گوشت را، نباید در کنار مواد و فرآورده‌های بودار مانند سیر یا ماهی و یا میگو نگهداری کرد.

۱۷-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید به گونه پاکیزه و بهداشتی، به مصرف کننده عرضه و تحویل شود.

۱۸-۶ هوای داخل فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید بخوبی تهویه شود، و فضای داخل فروشگاه، باید از نور کافی برخوردار باشد.

۱۹-۶ فضای داخل فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید گنجایش لازم برای نگهداری و پخش و عرضه درست و بهداشتی مقدار فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، که مورد نگهداری و پخش و عرضه قرار می‌گیرد، داشته باشد.

۲۰-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید از باز کردن و سوراخ کردن ورقه نازک شفاف پلاستیکی ویژه، پوشش ظرف‌های (بشقاب‌های)، بسته بندی گوشت: گاو یا گاو میش و یا گوسفند یا بز و یا شتر و یا مرغ و یا ماهی و یا میگوی مورد عرضه، اکیداً خودداری شود.

۲۱-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید از تعویض ورقه نازک شفاف پلاستیکی ویژه، پوشش ظرف‌های (بشقاب‌های)، بسته بندی گوشت یا ماهی و یا میگوی مورد عرضه، بهر دلیل و عنوان، و در هر شرایط، اکیداً خودداری شود^۱.

۱- در صورت شکستگی ظروف (بشقاب‌های) پلاستیکی، از محل بسته‌بندی کالا، فروشگاه موظف است از قبول آن اکیداً خودداری نماید و باید این گونه ظروف را به محل بسته‌بندی کالا عودت نماید.

۲۲-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید از تعویض پوشش پلاستیکی بسته‌های گوشت یا ماهی و یا میگو، بهر دلیل و عنوان، و در هر شرایط، اکیداً خودداری شود.

۲۳-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید از گذاشتن و چیدن بسته‌های گوشت یا ماهی و یا میگو، در فضای آزاد فروشگاه فرآورده‌های مذکور، و در خارج از یخچال و یا فریزر، اکیداً خودداری شود.

۲۴-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید از آویختن گوشت یا ماهی و یا میگو، بصورت نمایشی و برای جلب توجه مشتریان، اکیداً خودداری شود.

۲۵-۶ در فروشگاه، گوشت یا ماهی و یا میگو، باید نشانه گذاری درست و اصلی روی بسته‌های گوشت یا ماهی و یا میگو و همچنین نشانه گذاری درست و اصلی روی بسته‌های فرآورده‌های پروتئینی یا منشاء دامی، بدون هیچگونه تغییر، دست خوردگی و دستکاری، عیناً به همان صورتی که در واحد بسته بندی و نشانه گذاری مربوط تهیه، تعیین و بر روی بسته‌های آن‌ها نشانه گذاری شده است، تا زمان عرضه و فروش و تحویل کالا به مصرف کننده، به گونه صحیح و سالم، حفظ گردد.

۲۶-۶ تخم مرغ‌ها، باید در فروشگاه‌هایی عرضه شده و بفروش رسانده شود، که درجه حرارت محیطی آن در حدود ۸-۱۰ درجه سلسیوس و رطوبت آن ۷۰ درصد است. تخم مرغ‌ها، باید در جایی دور از اشعه مستقیم نور آفتاب، و در محلی که تهویه آن بخوبی انجام می‌گیرد، نگهداری شود.

۲۷-۶ در فروشگاه‌ها، کارتن‌هایی که برای نگاهداری تخم مرغ‌ها، مورد استفاده قرار می‌گیرند، باید دارای منافذی باشد، به گونه‌ای که، هوا از بین ردیف‌های تخم مرغ، به خوبی بگذرد، و تهویه در آن‌ها به آسانی انجام گیرد.

۲۸-۶ در فروشگاه‌ها، نباید تخم مرغ‌ها را در پشت ویتترین یا در جلوی فروشگاه و یا در جاهایی که در معرض اشعه مستقیم نور خورشید است، قرار داد.

- ۲۹-۶ در فروشگاه‌ها، تخم مرغ‌ها را، بویژه در فصول گرم و در مناطق گرمسیر، باید در سردخانه یا در یخچال، نگهداری کرد.
- ۳۰-۶ در فروشگاه‌ها، نگهداری تخم مرغ‌ها، در محلی که درجه حرارت محیطی آن بیش از ۱۵ درجه سلسیوس باشد، مُجاز نیست و باید از کولر مناسب و وسایل سردکننده جهت رسانیدن دمای فضای فروشگاه به درجه حرارت یاد شده استفاده گردد.
- ۳۱-۶ در فروشگاه‌ها، حمل و نقل و تحویل تخم مرغ‌ها، برای عرضه آن‌ها، باید در کارتن انجام گیرد.
- ۳۲-۶ در فروشگاه‌ها، کارتن‌های بسته بندی تخم مرغ‌هایی باید مورد تحویل، جهت عرضه و فروش تخم مرغ‌های آن، قرار گیرد، که دارای مشخصات بسته بندی تخم مرغ به شرح زیر باشد:
- ۱-۳۲-۶ نام و نشانی تولیدکننده و یا علامت تجاری آن.
- ۲-۳۲-۶ تعداد تخم مرغ.
- ۳-۳۲-۶ درجه تخم مرغ.
- ۴-۳۲-۶ تاریخ درجه بندی تخم مرغ.
- ۵-۳۲-۶ در صورت ذخیره بودن تخم مرغ، عبارت (ذخیره است) باید ذکر شود.
- ۶-۳۲-۶ مجوز بهداشتی صادر شده و مربوط، از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱.
- ۳۳-۶ در فروشگاه‌ها، بویژه در فصول گرم، نباید تخم مرغ‌ها در شرایط عادی نگهداری شوند، بلکه باید در سردخانه‌های مخصوص نگهداری شوند، که از نظر دما و دمه مناسب باشند. در این مورد، باید از یخچال‌های معمولی و یا سردخانه‌هایی مانند آنچه که در آن شیر پاستوریزه نگهداری می‌شود، استفاده شود.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور است.

۳۴-۶ در فروشگاه‌ها، تخم مرغ‌های خوراکی موجود که مورد عرضه و فروش قرار می‌گیرند، باید سالم و پاکیزه باشند.

۳۵-۶ در فروشگاه‌ها، ویژگی‌های تخم مرغ خوراکی مورد عرضه و فروش، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۱۹: سال ۱۳۷۴ تخم مرغ خوراکی (تجدید نظر)، باشد.

۳۶-۶ در فروشگاه‌ها، باید از عرضه و فروش تخم مرغ‌های خوراکی شکسته، ترک دار، کثیف و آلوده، اکیداً خودداری شود.

۳۷-۶ در فروشگاه‌ها، تخم مرغ‌های خوراکی، باید در شانه‌های مخصوص تخم مرغ یکبار مصرف، نو، سالم و پاکیزه، نگهداری و عرضه شده، و تحویل مصرف کننده داده شوند.

۳۸-۶ در فروشگاه‌ها، باید از نگهداری و عرضه و فروش تخم مرغ‌های خوراکی، در شانه‌های مخصوص تخم مرغ و کارتن‌های بسته بندی تخم مرغ، مصرف شده، شکسته، آلوده و پاره شده، اکیداً خودداری شود.

۳۹-۶ در فروشگاه‌ها، تخم مرغ‌های خوراکی، باید تا زمان عرضه و تحویل به مصرف کننده، در یخچال با دمای ۴-۲ درجه سلسیوس نگهداری شوند.

