

## "دستورالعمل ضوابط و مقررات بهداشتی حمل و نقل فرآورده های خام دامی"

به منظور حفظ کیفیت محمولات از زمان بارگیری از سردخانه مبدا، حمل و نقل و تخلیه در سردخانه مقصد رعایت موارد ذیل براساس دستورالعملهای ابلاغی سازمان دامپزشکی الزامیست.

### مقررات عمومی

- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل فرآورده دامی منجمد می نماید مستلزم اخذ پروانه اشتغال به حمل از اداره کل دامپزشکی استان می باشند.

- کلیه رانندگان تحت پوشش متصدیان حمل طرف قرارداد شرکت که مبادرت به بارگیری / حمل تخلیه فرآورده های خام دامی می نمایند ملزم به رعایت کلیه ضوابط و مقررات بهداشتی ابلاغی از دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی باشند.

- وسیله نقلیه باید مجهز به اطاق عایق بوده و همچنین تجهیزات سرد کننده ( ترمو کینگ ) بتواند درجه برودت ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر و یا کمتر را در طول حمل و نقل فراهم نماید . همچنین مجهز به دستگاه ثبت دما ( ترمو گراف ) و زنگ هشدار دهنده برای اعلام دمای بیش از حد باشند.

- ترمو گراف باید در محل مناسب در دیواره سمت راست کانتینر و در فاصله ۵۰-۳۰ سانتیمتری از سقف و درب های کانتینر، به گونه ای ثابت شود که قابل جابجایی نبوده و معرف میانگین دمای داخل کانتینر باشد. ( شماره سریال ترموگراف باید در گواهی بهداشتی الکترونیکی صادره در شبکه یکپارچه قرنطینه درج شده باشد ) .

**نکته:** حتی المقدور از باز نمودن درب های کانکس بین زمان بارگیری و تخلیه خودداری شود.

- خودروهای ویژه حمل فرآورده های دامی منجمد باید مجهز به پالت کف کانکس از جنس مناسب ( قابل شستشو و ضد عفونی و دارای استحکام کافی ) باشند.

- رانندگان باید مدارک و مستندات مدنظر سازمان دامپزشکی را همواره در وسیله نقلیه همراه داشته و به رویت مسئول فنی بهداشتی برسانند.

- در صورت حمل داخل استانی فرآورده های دامی، اخذ تاییدیه بهداشتی محموله از سوی مسئولین فنی بهداشتی واحد مربوط ( از جمله کشتارگاه های دام و طیور، مراکز بسته بندی و سردخانه های نگهدارنده فرآورده های دامی و ... ) الزامیست.

## مقررات بارگیری، حمل و تخلیه

- قبل از بارگیری فرآورده، خودروی حمل، کانکس و کلیه تجهیزات مورد استفاده در حمل و نقل باید به خوبی تمیز، شستشو و با مواد ضد عفونی مجاز و فاقد بو ضد عفونی شده باشد. (گواهی تایید ضد عفونی ضروریست).

- با توجه به درج دمای عمق فرآورده قبل از بارگیری در گواهی بهداشتی الکترونیکی، بارگیری محمولات منجمد در صورتی انجام شود که دمای عمق فرآورده ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر باشد.

**نکته:** مطابق دستورالعمل شماره ۴۴/۱۰۸۰۱ مورخ ۸۷/۰۳/۰۲ اداره کل نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی، افزایش دمای فرآورده منجمد تا ۱۵ درجه سانتیگراد زیر صفر قابل اغماض می باشد ولی دمای فرآورده باید در اسرع وقت (در طی مسیر انتقال یا بلافاصله پس از تحویل) به ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر کاهش داده شود

- دقت شود سیستم های خنک کننده خودرو قبل از بارگیری فرآورده (در حالی که درب کانتینر بسته است) روشن شود تا دمای داخل کانتینر به برودت مناسب (۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر) برسد.  
- پس از پایان بارگیری فرآورده و بسته شدن درب کانتینر، از برودت داخلی کانتینر (۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر) از طریق نشانگر نصب شده در بیرون خودرو اطمینان حاصل شود.

**نکته:** کلیه مسئولیت برودت کانتینر بعهدہ راننده می باشد.

- نماینده اداره کل / نمایندگی شرکت مستقر در سردخانه مقصد، در صورت باز شدن درب کانتینر توسط نیروی انتظامی (طی مسیر) ، باید دقت نماید زمان باز کردن و بستن مجدد درب کانتینر در گواهی بهداشتی - قرنطینه ای حمل ثبت شده است.

شایان ذکر است موارد صدرالاشاره چکیده ای از بایدها و الزامات مندرج در دستورالعمل های ضوابط و مقررات بهداشتی حمل و نقل فرآورده های خام دامی دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی می باشد که بهره برداری بهینه توسط ناظرین کنترل کیفی و نمایندگان مسئول استانی مستقر در اماکن و سردخانه های استان جهت حسن انجام عملیات ضروریست.

اداره کل کنترل کیفی

فرورین ۹۶