



وزارت جهاد کشاورزی



سازمان دامپزشکی کشور

Iran veterinary organization



جمهوری اسلامی ایران

مقررات بهداشتی

تولید، آماده سازی، بسته بندی،
نگهداری، توزیع و عرضه عسل

**Sanitary Regulations for
Production, Preparation
Packaging, Storage and
Distribution of Honey**

**NVR:
1403/03/IVO
September
2024**

مقررات ملی دامپزشکی

۱۴۰۳/۰۳/IVO

مهرماه ۱۴۰۳

آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان

سیدجمال الدین اسدآبادی، ساختمان سازمان دامپزشکی کشور

تلفن: ۸۸۹۶۲۳۸۰ - ۸۸۹۵۰۸۷۶ دورنویس: ۸۸۹۵۷۲۵۲

WWW.IVO.IR

پایگاه اینترنتی:

فهرست

عنوان	صفحه
فصل اول : کلیات	۲
فصل دوم : تکثیر و پرورش ملکه زنبور عسل	۹
فصل سوم : نگهداری و پرورش زنبور عسل	۱۶
فصل چهارم : آماده سازی و بسته بندی عسل	۲۴
فصل پنجم: آماده سازی و بسته بندی موم زنبور عسل.....	۳۴
فصل ششم : ویژگی های ظاهری، شیمیایی و میکروبی و تقلبات و تخلفات بهداشتی عسل	۴۵
فصل هفتم : استقرار سامانه های بهداشتی HACCP و ممیزی رسمی	۵۲
فصل هشتم: برنامه ملی پایش باقیمانده ها در عسل	۵۷
فصل نهم : ضوابط	۶۴

فصل اول:

کلیات

دبیایچه :

« ضوابط بهداشتی تولید، آماده سازی، بسته بندی، حمل و عرضه عسل » توسط دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی با همکاری دفتر بهداشت و مدیریت بیماری های طیور، زنبور عسل و کرم ابریشم و با بهره گیری و استناد به قوانین، مقررات و الزامات بهداشتی مراجع بین المللی گردآوری و پس از اخذ نقطه نظرات سازمان ها، تشکل های ذیربط و ادارات کل دامپزشکی استان ها در جلسه مورخ ۱۴۰۳/۰۵/۱۴ شورای معاونین سازمان دامپزشکی کشور مطرح و با کد NVR: ۱۴۰۳/۰۳/IVO دامپزشکی به شرح زیر به تصویب رسید.

ماده ۱- هدف :

هدف از تدوین این مقررات، تعیین ضوابط بهداشتی تولید، آماده سازی، بسته بندی و عرضه عسل به منظور تضمین سلامت عسل و در راستای حفظ و ارتقاء بهداشت عمومی جامعه، می باشد.

ماده ۲- واژه ها و اصطلاحات :

واژه ها و اصطلاحات به کار رفته در این دستورالعمل دارای مفاهیم و معانی زیر می باشند:

۱-۲- سازمان: سازمان دامپزشکی کشور

۲-۲- دفتر نظارت: دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی کشور

۳-۲- اداره کل: اداره کل دامپزشکی استان

۴-۲- دام : کلمه دام به حیوانات اهلی، طیور، ماهی، زنبور عسل، کرم ابریشم، حیوانات آزمایشگاهی و حیوانات باغ وحش اطلاق می شود.

۵-۲- فرآورده های خام دامی: کلیه موادی است که در زمان حیات دام، از آن به دست می آید مانند پشم، کرک، مو، پوست، شیر، عسل، تخم پرندگان، اسپرم، تخم آبزیان و نوغان، یا بعد از کشتار یا صید به دست می آید مانند گوشت، استخوان و آلایش.

۶-۲- پرورش زنبور عسل : نگهداری و پرورش کلنی های زنبور عسل به وسیله انسان.

۷-۲- کلنی : گروهی از زنبورها (با یا بدون زنبور نر) که به همراه یک ملکه در یک آشیانه زندگی می کنند.

۸-۲- کندو: فضای محصور که توسط انسان به منظور مدیریت کلنی زنبور عسل ساخته شده و این حشره قادر است در آن زندگی و لانه سازی کند.

۹-۲- زنبورستان : محل استقرار یک یا چند کندوی زنبور عسل.

۱۰-۲- گمراهی: ورود اشتباهی زنبور عسل به کندوی دیگر (داخل یا خارج از زنبورستان).

۱۱-۲- هویت دار کردن : نصب و ثبت شماره ای اختصاصی بر روی کندوها که از طریق آن سوابق و وضعیت کندو قابل ردیابی و پیگیری است.

۱۲-۲- موم (موم زنبور عسل): ماده اولیه ساختمان سازی در کندو است که توسط چهار جفت غدد موم ساز در زیر شکم زنبور های کارگر ترشح می شود.

۱۳-۲- پوکه: ورق های مومی نصب شده روی قاب های چوبی که در آن دیواره حجره ها قبلاً توسط زنبور عسل بافته و برای ذخیره عسل یا تخم گذاری استفاده شده و پس از تخلیه عسل و یا خروج نوزادان مجدداً توسط زنبوردار در کندو به کار برده می شود.

۱۴-۲- آج موم: ورقه های نازک مومی که در کارگاه های آج موم زنی، پس از ذوب موم، توسط قالب های مخصوص تولید می شوند این ورقه ها بر روی قاب های چوبی نصب و توسط زنبوردار در کندو گذاشته می شود.

۱۵-۲- صفحات موم آجدار: عبارتند از ورقه مومی به ضخامت ۲ تا ۵ میلیمتر که روی آن شش ضلعیهای بسیار دقیق (مسدس) بوسیله ماشین مخصوص حکاکی شده (دستگاه آج موم زنی) و زنبور عسل از روی پایه های شش ضلعی شروع به موم بافی می نماید.

۱۶-۲- حجره (سلول): فضای مومی است با ابعاد مشخص و ثابت که زنبورها در آن رشد نموده سپس تولد می یابند. علاوه بر آن زنبورها، عسل و گرده گل را نیز در درون همین فضاها انبار و ذخیره می نمایند.

۱۷-۲- چارچوب (قاب) عسل: یکی از اجزاء اصلی ساختار کندو است که با چوب به شکل مستطیل ساخته شده که ورق موم آجدار شده با تکیه به سیم های طولی قاب بر آن استوار گردیده (موم دوزی) و زنبوران عسل، حجره ها را براساس پایه های طراحی شده در دو طرف قاب می بافند.

۱۸-۲- اکستراکتور: دستگاهی که توسط نیروی گریز از مرکز عسل را از داخل حجره های حاوی عسل در قاب ها خارج می کند.

۱۹-۲- نوزاد زنبور عسل: مرحله ای از زندگی زنبور عسل، شامل تخم، لارو و شفیره

۲۰-۲- اکوزون: جغرافیای زیستی مشترک تعدادی از کلنی های زنبور عسل که از نظر شرایط اقلیمی، فلور گیاهی، تراکم زنبورستان ها و اولویت کوچ با هم مشابه باشند.

۲۱-۲- اپیدمیوسروویلانس: جمع آوری مستمر و منظم داده های حوزه سلامت، تجزیه و تحلیل و تفسیر آن ها که برای برنامه ریزی، اجرا و ارزیابی اقدامات بهداشتی ضروری است را مراقبت اپیدمیولوژیک (اپیدمیوسروویلانس) می نامند.

۲۲-۲- مراقبت: روشی مبتنی بر مشاهده برای تعیین میزان بیماری در یک جمعیت است. با انجام مراقبت میزان شیوع و بروز بیماری در مکان و زمان مشخص شده و می تواند با کمک سایر داده ها به شناسایی فاکتورهای خطر مرتبط با هر بیماری کمک نماید که در نهایت به بهبود وضعیت سلامت کلنی های زنبور عسل منجر می شود.

۲۳-۲- شیوع: تعداد کل موارد بیمار در یک زمان معین تقسیم بر جمعیت در معرض خطر.

۲-۲۴ دوره قرنطینه زنبورستان: در مورد بیماری لوک آمریکایی، به مدت زمانی اطلاق می شود که از مشاهده اولین نشانه های بیماری آغاز و در آن وضعیت کلنی های مشکوک مشخص، کلنی های بیمار معدوم سازی (یا تکنیده) شده و در نهایت در آخرین بازدید که سه روز پس از پایان این مراحل انجام می شود، هیچگونه نشانه ای از بیماری در زنبورستان مشاهده نشود.

۲-۲۵ معیار کنترلی: مجموعه اقداماتی که توسط زنبوردار در سطح زنبورستان و کلنی جهت پیشگیری و کنترل بیماری ها انجام می شود.

۲-۲۶ اقدامات پیش دستانه: مجموعه اقداماتی که در سطح ملی توسط دفاتر سازمان دامپزشکی و همچنین نهادهای مربوطه جهت پیشگیری و کنترل بیماری ها انجام می شود.

۲-۲۷ تحمل و مقاومت: دو راهبرد دفاعی متمایز در برابر انگل(واروا) را برای میزبان(زنبور عسل) فراهم می کنند. درمقاومت میزبان مستقیماً با انگل مبارزه می کند درحالی که در شرایط تحمل میزبان با اصلاح کردن آسیب های ناشی از آلودگی با بیماری مبارزه می نماید.

۲-۲۸ رفتار بهداشتی: پاسخ رفتاری کارگران زنبور عسل به گسترش آلودگی در کلنی که باعث ایجاد مقاومت در برابر بیماری ها و انگل ها می شود.

۲-۲۹ رفتار نظافت گری: حذف فیزیکی و غالباً آسیب زدن به جرب واروای روی بدن زنبورهای بالغ توسط زنبورهای کارگر.

۲-۳۰ آستانه اقدام کنترلی: میزان مشخصی از آلودگی کلنی و یا زنبورستان که در مقادیر بیش از آن باید اقدامات کنترلی لازم در خصوص آن کلنی/زنبورستان انجام شود. در این دستورالعمل در مورد برخی از بیماری ها آستانه اقدام کنترلی مشخص شده است.

۲-۳۱ مرکز: مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل

۲-۳۲ مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل مستقل: مکانی که براساس قوانین و مقررات مربوط و با بهره گیری از مفاد این دستورالعمل احداث و با اخذ پروانه بهداشتی از اداره کل دامپزشکی استان مجاز به دریافت عسل از زنبورستان های واجد شرایط جهت آماده سازی و بسته بندی زیر نظر مسئول فنی بهداشتی مربوطه می باشد.

۲-۳۳ مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل وابسته به زنبورستان: مکانی که براساس قوانین و مقررات مربوط و با بهره گیری از مفاد این دستورالعمل احداث و با اخذ پروانه بهداشتی از اداره کل دامپزشکی استان صرفاً مجاز به آماده سازی و بسته بندی عسل حاصل از کندو های مستقر در همان زنبورستان زیر نظر مسئول فنی بهداشتی مربوطه می باشد.

۲-۳۴ آماده سازی: به مجموعه اقدامات قبل از بسته بندی عسل از جمله تصفیه و روان سازی عسل اطلاق می شود.

۲-۳۵ بسته بندی: به مجموعه اقداماتی که عسل آماده سازی شده را در بسته های مشخص براساس حجم و وزن و با درج مشخصات ابلاغی از سوی سازمان قرار می دهد، اطلاق می شود.

- ۳۶-۲- گواهی بهداشتی حمل : مدرک معتبری است که برای حمل ملکه و یا جمعیت زنبور عسل و یا فرآورده های زنبور عسل از زنبورستان، در چهارچوب قوانین و مقررات ملی دامپزشکی ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور صادر می شود.
- ۳۷-۲- گواهی وضعیت سلامت : گواهی که توسط دکتر دامپزشک بخش خصوصی و یا دامپزشک بخش دولتی ، پس از بازدید و نمونه برداری و آزمایش (در صورت نیاز) صادر و ممهور می شود.
- ۳۸-۲- داروهای مجاز: داروهایی که ثبت واردات یا پروانه تولید داخلی آن در سازمان دامپزشکی کشور انجام شده باشد.
- ۳۹-۲- چرخه مجاز دارو : مرحله ای که در آن دارو زیر نظر سازمان دامپزشکی کشور از واردات یا تولید تا فروش (در داروخانه های مجاز دامپزشکی) به دست زنبوردار رسیده باشد.
- ۴۰-۲- گواهی بهداشتی حمل: گواهی دارای شناسه رهگیری صادر شده توسط مسئول فنی بهداشتی از طریق سامانه قرنطینه سازمان در چهارچوب ضوابط و مقررات ابلاغی مربوط جهت حمل زنبور عسل و یا عسل.
- ۴۱-۲- مسئول فنی بهداشتی: شخصی است که پس از تایید صلاحیت توسط سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران و با اخذ پروانه مربوط از سازمان دامپزشکی کشور و یا ادارات تابعه ، وظیفه واپایش (کنترل) بهداشتی را در واحدهای موضوع این دستورالعمل مطابق شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور را بر عهده دارد.
- ۴۲-۲- بهداشت فردی: عبارت است از رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیر بهداشتی که باعث می شود فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها دچار نشوند.
- ۴۳-۲- متصدی: اشخاصی که به نحوی در امور تکثیر، نگهداری و پرورش، حمل و نقل زنبور عسل و نیز آماده سازی، بسته بندی، نگهداری، حمل و نقل و عرضه عسل، فعالیت دارند.
- ۴۴-۲- کنترل بهداشتی: اقداماتی که توسط مسئول فنی بهداشتی واحد و به کمک دستیاران مربوطه براساس دستورالعمل های بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور اعمال می شود.
- ۴۵-۲- سامانه قرنطینه: سامانه قرنطینه سازمان دامپزشکی کشور به نشانی اینترنتی WWW.e.ivo.ir
- ۴۶-۲- سامانه بارنامه برخط: سامانه الکترونیکی سازمان راهداری و حمل و نقل جاده ای کشور

ماده ۳- دامنه کاربرد :

این مقررات در مورد ضوابط بهداشتی تکثیر، نگهداری و پرورش، حمل و نقل زنبور عسل و نیز آماده سازی، بسته بندی، نگهداری، حمل و نقل ، عرضه و صادرات عسل، کاربرد دارد.

ماده ۴- مسئولیت اجراء :

تمامی اشخاصی که به نحوی در امور تکثیر، نگهداری و پرورش، حمل و نقل زنبور عسل و نیز آماده سازی، بسته بندی، نگهداری، حمل و نقل ، عرضه و صادرات عسل، فعالیت دارند و نیز مسئولین فنی بهداشتی مربوط، ملزم به رعایت این مقررات می باشند و اداره کل دامپزشکی استان مسئول نظارت بر حسن اجرای آن می باشند.

ماده ۵- استناد قانونی :

۱-۵- قانون سازمان دامپزشکی کشور- مصوب ۱۳۵۰

۱-۱-۵- ماده (۲): در این قانون کلمه دام به حیوانات اهلی، طیور، ماهی، زنبور عسل، کرم ابریشم، حیوانات آزمایشگاهی و حیوانات باغ وحش اطلاق می شود.

۱-۲-۵- ماده (۳) بند (ه): نظارت بهداشتی چراگاه ها، مراتع، آبشخورها، محل نگهداری دام و سایر تاسیسات مربوط به پرورش دام همچنین نظارت بر کارخانه های تولید خوراک دام از لحاظ بهداشتی از جمله وظایف سازمان دامپزشکی کشور می باشد.

۱-۳-۵- ماده (۳) بند (و): نظارت بهداشتی کارخانه های تولید و تهیه فرآورده های خام دامی از جمله وظایف سازمان دامپزشکی کشور می باشد.

۱-۴-۵- ماده (۴): کلیه صاحبان و مسئولان نگهداری دام و کارگاه ها و کارخانه ها و مراکز تهیه و آماده کردن فرآورده های خام دامی اعم از اشخاص و مؤسسات و شرکت های خصوصی و یا دولتی یا وابسته به دولت و یا هر نوع شرکت و سازمانی که به نحوی از انحاء به پرورش یا نگهداری دام و تهیه و آماده کردن فرآورده های خام دامی اشتغال دارند موظف به اجرای دستورهای بهداشتی و قرنطینه ای سازمان می باشند.

۱-۵-۵- ماده (۷): ورود و صدور هر نوع دام زنده، تخم مرغ نطفه دار، اسپرم دام، فرآورده های خام دامی، داروها و واکسن ها و سرمها و مواد بیولوژیکی و مواد ضد عفونی و سموم دامپزشکی و مواد غذایی متراکم و مکملهای غذای دام و داروهایی که برای ساختن مواد نامبرده مورد نیاز است باید باموافقت وزارت کشاورزی صورت گیرد.

۱-۶-۵- ماده (۱۲): در صورتی که اشخاصی اعم از حقیقی یا حقوقی وظایف تعیین شده در مواد (۴)، (۶)، (۸) و (۹) و (۱۰) این قانون را رعایت ننمایند مأموران انتظامی مکلفند به تقاضای سازمان به منظور اجرای مقررات مواد مذکور اقدام لازم معمول دارند و در صورت تقاضای سازمان از ادامه کار آن ها جلوگیری کنند.

۵-۲- قانون نظام جامع دامپروری کشور- مصوب ۱۳۸۸

۱-۲-۵- ماده (۵): کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی، تعاونی و خصوصی که مبادرت به فعالیت دامپروری صنعتی و نیمه صنعتی می نمایند، موظف به اخذ موافقت اصولی، پروانه تأسیس، پروانه بهره برداری و پروانه بهداشتی براساس سیاست های وزارت جهاد کشاورزی و با نظارت وزارت مذکور می باشند.

تبصره ۱- به لحاظ اهمیت بهداشت دام در سلامت جامعه، سازمان دامپزشکی کشور موظف است مناطق آلوده به بیماری های واگیردار، قرنطینه ای و یا کانونهای بیماری را در پایان هر ماه مشخص و به وزارت جهاد کشاورزی اعلام نماید.

تبصره ۲- بند «ب»: سیاست های بهداشت دام و مجموعه دستورالعمل های ضروری در خصوص بیماری های دام و بیماری های مشترک دام و انسان و شیوه های مبارزه و جلوگیری از انتشار آن بر اساس مفاد قانون سازمان دامپزشکی کشور و این قانون در ابتدای هر سال توسط سازمان دامپزشکی کشور اعلام می شود.

تبصره ۳- کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی اعم از دولتی، تعاونی و خصوصی که قبل از تصویب این قانون اقدام به ایجاد واحدهای دامداری صنعتی و نیمه صنعتی نموده و فاقد مجوزهای لازم می باشند، موظفند حداکثر ظرف دو سال پس از تصویب این قانون، نسبت به اخذ مجوزها و پروانه های مندرج در این ماده اقدام نمایند. در غیر این صورت وزارت جهاد کشاورزی با هماهنگی دستگاه های قضایی و انتظامی، موظف است از ادامه فعالیت آنان جلوگیری به عمل آورد.

۳-۵- ماده (۳۴) قانون برنامه پنجساله ششم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران- مصوب ۱۳۹۵

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 منشأ دامی و همچنین خوراک دام فعالیت دارند، در صورت تخطی از اجرای ضوابط و مقررات بهداشتی به تشخیص سازمان دامپزشکی کشور یا عدم بکارگیری 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.

۴-۵- بند «ث» ماده (۷) قانون احکام دائمی برنامه های توسعه کشور- مصوب ۱۳۹۵

مراکز تولید و توزیع فرآورده های خام دامی، دارو و فرآورده های زیستی (بیولوژیک) دامپزشکی موظفند در چهارچوب ضوابط فنی و بهداشتی که از طرف سازمان دامپزشکی کشور اعلام می شود، نسبت به استقرار سامانه های بهداشتی مربوط اقدام کنند. افراد حقوقی غیر دولتی می توانند با اخذ مجوز مربوط از سازمان دامپزشکی کشور در زمینه ارائه خدمات اجراء و ممیزی غیر رسمی این سامانه ها فعالیت کنند.

۵-۵- آیین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی- مصوب ۱۳۸۷

۶-۵- آیین نامه چگونگی کنترل بهداشتی تردد، نقل و انتقال، واردات و صادرات دام زنده و فرآورده های خام طیور- مصوب ۱۳۷۳

۷-۵- آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده (۱۳) قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی- مصوب ۱۳۹۲

فصل دوم:

مقررات بهداشتی تکثیر و پرورش ملکه زنبور عسل

**Sanitary Regulations for Reproduction
and Breeding of the Queen honey bee**

ماده ۱ - محل و موقعیت مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱-۱- حریم بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان را رعایت نماید.
- ۱-۲- حوادث طبیعی مانند سیل آنها را تهدید ننموده و در مسیر رودخانه نباشد.
- ۱-۳- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی به میزان کافی و تامین برق مورد نیاز وجود داشته باشد.
- ۱-۴- شرایط آب و هوایی منطقه برای پرورش زنبور عسل مناسب باشد.
- ۱-۵- منطقه دارای پوشش گیاهی مطلوب باشد (فلور گیاهی منطقه از نظر تأمین شهد و گرده مناسب باشد).

ماده ۲ - ظرفیت :

ظرفیت تکثیر و پرورش زنبور ملکه زنبور عسل متناسب با درخواست متقاضی (شخص حقیقی و یا حقوقی) و امکانات موجود و براساس سیاست های برنامه ریزی تولید که بطور سالیانه از سوی معاونت امور تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی اعلام می شود، تعیین می گردد.

ماده ۳ - زمین :

مساحت زمین به نحوی تعیین می شود که علاوه بر استقرار تاسیسات اصلی شامل اتاق پیوند/ اتاق تلقیح، اتاق ضد عفونی (گاز دادن) کندوها و پوکه ها و اتاق استحصال عسل و موم ، فضای کافی جهت استقرار کندو ها و احداث تاسیسات جانبی شامل : انبارها و ساختمان اداری، محوطه سازی برای تردد پرسنل و وسایل نقلیه و... فراهم باشد .
تبصره- حداقل زمین مورد نیاز (با در نظر گرفتن حداقل ظرفیت تولید ملکه (۱۰۰۰ ملکه) ؛ ۳۰۰۰ متر مربع (به ازای هر کلنی زنبور عسل ۱۵ متر مربع) و حداقل زیربنای مسقف برای ساختمان و تاسیسات ؛ ۱۵۰ متر مربع تعیین می شود .
م مساحت زمین مورد نیاز به نحوی تعیین می گردد که علاوه بر استقرار تاسیسات براساس نقشه تاییدی، فضای کافی برای محوطه سازی، فضای سبز و مسیر تردد خودروهای حمل عسل، فراهم باشد.

ماده ۴- طرح و نقشه تاسیسات و محل استقرار تجهیزات مرکز باید توسط متقاضی متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول GMP

(Good Manufacture Practice) عملیات صحیح تولید، GHP (Good Hygiene Practice) عملیات بهداشتی خوب و HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) شناسایی و ارزیابی مخاطره، جایگاه بایسته واپایش، به نحوی تهیه و ارایه شود که شامل تاسیسات اصلی و جانبی به شرح زیر باشند :

۱-۴- تاسیسات اصلی:

۱-۱-۴- بخش پیوند (اتاق پیوند)

۲-۱-۴- بخش تلقیح (اتاق تلقیح مصنوعی)

۲-۴- تاسیسات جانبی

- ۱-۲-۴- اتاق استحصال عسل
- ۲-۲-۴- انبار نگهداری عسل و برگ مو
- ۳-۲-۴- انبار ملزومات
- ۴-۲-۴- اتاق ضدعفونی / گاز
- ۵-۲-۴- اتاق مسئول فنی بهداشتی
- ۶-۲-۴- رختکن و سرویس بهداشتی
- ۷-۲-۴- ساختمان اداری و کارگری

ماده ۵- تاسیسات اصلی و جانبی باید دارای امکانات و شرایط بهداشتی ذیل باشند :

- ۱-۵- فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.
- ۲-۵- کف باید دارای شرایط زیر باشد:
 - ۱-۲-۵- غیرجاذب، غیرقابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد و همچنین بدون درز و شکاف باشد.
 - ۲-۲-۵- به راحتی تمیز و ضدعفونی شود.
 - ۳-۲-۵- دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب باشد (شیب مناسب یک درصد پیشنهاد می شود).
- ۳-۵- دیوارها تا سقف صاف و بدون درز و شکاف و جنس آن غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و ضدعفونی کردن باشد.
- ۴-۵- سقف باید به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف و رشد قارچ ها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود. و براحتی قابل تمیز کردن باشد.

ماده ۶- بخش پیوند لارو (اتاق پیوند):

- این اتاق در روش تولید و تکثیر ملکه از طریق انتقال لاروهای جوان از سلول های کارگر به سلول های مصنوعی ملکه کاربرد دارد. در این اتاق انتقال لاروهای جوان از سلول های کارگر به سلول های مصنوعی ملکه از پیش ساخته شده (فنجانک های ملکه) صورت می گیرد.
- این اتاق باید به صورتی طراحی شود که دارای امکانات و شرایط بهداشتی ذیل باشند :
- ۱-۶- ایجاد و حفظ رطوبت و دمایی شبیه به دما و رطوبت کندو (دما ۳۰ درجه سانتی گراد و رطوبت ۶۰ درصد) طی عمل پیوند، به سهولت امکان پذیر باشد.

۶-۲- فضای مورد نیاز به صورتی در نظر گرفته شود که پس از استقرار تجهیزات انجام عملیات پیوند در شرایط بهداشتی قابل انجام باشد.

۶-۳- کف و دیوارها قابل شستشو و ضد عفونی و کف دارای زهکشی و سیستم فاضلاب مناسب و پوشیده بوده و با شیب مناسب به سمت چاه فاضلاب با سپتیک هدایت گردد .

ماده ۷- بخش تلقیح (اتاق تلقیح مصنوعی) :

این اتاق در روش تولید و تکثیر ملکه به شیوه تلقیح مصنوعی کاربرد دارد. در این اتاق عملیات تلقیح مصنوعی انجام می پذیرد . این اتاق باید به صورتی طراحی شود که دارای امکانات و شرایط بهداشتی ذیل باشند :

۷-۱- ضمن فراهم بودن فضای مورد نیاز برای استقرار تجهیزات، انجام عملیات تلقیح مصنوعی در شرایط بهداشتی امکان پذیر باشد.

۷-۲- کف و دیوارها قابل شستشو و ضد عفونی و کف دارای زهکشی و سیستم فاضلاب مناسب و پوشیده بوده و با شیب مناسب به سمت چاه فاضلاب با سپتیک هدایت گردد .

ماده ۸- مرکز باید دارای تاسیسات جانبی به شرح زیر باشد:

۸-۱- اتاق استحصال عسل:

از این اتاق جهت استقرار دستگاه اکستراکتور و سایر تجهیزات مربوط به استخراج عسل و موم عسل استفاده می شود .

۸-۲- انبار نگهداری عسل و برگ موم:

باید مجهز به امکانات لازم به منظور تامین دما و تهویه مناسب برای نگهداری عسل و برگ موم باشد.

۸-۳- انبار ملزومات:

در نظر گرفتن مکان مناسب و دارای امکانات لازم برای نگهداری کند و موم های استحصالی و سایر ملزومات ، متناسب با ظرفیت واحد الزامی است.

۸-۴- اتاق ضد عفونی / گاز:

از این اتاق جهت گاز دادن و ضد عفونی کردن کلیه لوازم و تجهیزات از قبیل کند و قاب و ... استفاده می شود.

۸-۵- رختکن و سرویس بهداشتی:

۸-۵-۱- احداث رختکن و سرویس بهداشتی به تعداد کافی در مبادی ورودی به مجموعه ضروری است .

۸-۵-۲- جایگاه تعویض لباس رختکن باید مجهز به روشویی برای شستن دست ها و حوضچه ضد عفونی برای ضد عفونی چکمه ها (در قسمت درب خروجی) باشد .

۸-۵-۳- سرویس بهداشتی باید مجهز به آب سرد و گرم، روشویی ، حوله یکبار مصرف ، سطل درب دار و مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده مناسب باشد.

تبصره- کف و دیوار کلیه تاسیسات فوق الذکر بایستی قابل شستشو و ضد عفونی و کف دارای زهکشی و سیستم فاضلاب مناسب و پوشیده بوده و با شیب مناسب به سمت چاه فاضلاب یا سپتیک هدایت گردد .

۸-۶- ساختمان اداری و کارگری :

ساختمان اداری و کارگری باید در مبادی ورودی به محوطه به صورتی احداث شوند که از تاسیسات اصلی مجزا باشند.

۸-۷- اتاق مسئول فنی بهداشتی:

در مجموعه مکان مناسب و مجهز به امکانات مورد نیاز جهت مسئول فنی بهداشتی باید در نظر گرفته شود .

۸-۸- محل دفع بهداشتی کدوها و شان های آلوده و مستعمل:

در نظر گرفتن محل مناسب برای از بین بردن کدوها و شان های آلوده و مستعمل در محوطه مجموعه با موقعیت مناسب که با در نظر گرفتن جهت وزش باد غالب در دورترین نقطه مجموعه قرار می گیرد، ضروری می باشد .

ماده ۹- مرکز باید دارای تجهیزات مورد نیاز به شرح زیر باشد:

۹-۱- کندو/ کلنی پرستار:

کلنی پرستار به کلنی اطلاق می گردد که قاب پیوندی همراه با فنجانک ها را به این کلنی انتقال می دهند. از مشخصه های بارز این کلنی ها وجود جمعیت زیاد کارگر جوان همچنین وجود قاب های حاوی گرده و عسل است . معمولاً قاب های پیوندی را بین قابهای حاوی عسل و گرده و نوزاد قرار می دهند .
تعداد این کلنی ها باید متناسب با ظرفیت تولید ملکه زنبور عسل باشد.

۹-۲- انکوباتور :

از این وسیله که می تواند در اتاق پیوند مستقر گردد، برای نگهداری شاهخون ها و یا فنجانک های دارای لارو ملکه پس از بسته شدن درب شاهخون ها و یا فنجانک های دارای لارو ملکه تا زمان تولد در شرایط مناسب استفاده می شود.

۹-۳- کندو / کلنی پدري :

برای تامین شرایط مناسب جفتگیری ملکه تولید زنبورهای نر از نژاد خوب و به تعداد مورد نیاز اهمیت زیادی دارد . همان طور که عسل برای زنبوردار اهمیت دارد وجود زنبور نر برای پرورش دهنده ملکه ضروری و مهم است. از این رو برنامه ریزی دقیق برای تولید (کلنی پدري) مناسب امر مهمی به شمار می رود .

۹-۴- کندوی جفتگیری ملکه زنبور عسل:

در واحدهای پرورش ملکه که اغلب صدها یا هزاران ملکه پرورش داده می شود، باید کندوهای جفتگیری مخصوصی پیش بینی شود. کندوهای جفتگیری کندوهای کوچک بدون ملکه تخم و لارو هستند که دارای مقداری پوک خالی، گرده گل، عسل و با شربت شکر و مقداری زنبور جوان همراه با شفیره کارگران نزدیک تولد می باشند.

۹-۵- فنجانک های ملکه :

سلول های مصنوعی ملکه از پیش ساخته شده میباشند که لاروهای جوان از سلولهای کارگر به آنها منتقل می شوند.
تبصره- دستگاه کارل جنتز؛ این دستگاه دارای قالب های فنجانکی می باشد. با قرار دادن فنجانک های مومی یا پلاستیکی و محبوس کردن ملکه در این دستگاه و قرار دادن آن در کلنی ملکه در فنجانک ها تخم گذاری خواهد نمود . در نتیجه پرورش دهنده فنجانک هایی حاوی تخم یک روزه برای پرورش ملکه خواهد داشت.

۹-۶- سوزن پیوند لارو :

از این وسیله برای انتقال لاروهای جوان ۱ الی ۲ روزه به درون فنجانک ها استفاده می نمایند .

۷-۹- تجهیزات تلقیح مصنوعی :

در صورتی که متقاضی درخواست تکثیر و تولید ملکه به روش تلقیح مصنوعی را داشته باشد باید وسایلی که برای انجام تلقیح مصنوعی ملکه لازم است فراهم و نسبت به ایجاد اتاق تلقیح مصنوعی نیز اقدام نماید. وسایل تلقیح مصنوعی مورد نیاز عبارتند از: دستگاه تلقیح مصنوعی (که به آن قید ملکه Queen Holder می گویند)، قلاب شکمی، قلاب نیش، سرنگ، میل (برای باز کردن چین مهبلی که به صورت متحرک به دستگاه نصب شده است)، سیلندر گاز کربنیک (برای بیهوش کردن ملکه)، میکروسکوپ مخصوص، کندانسور، ظرف شیشه ای (که در آن به ملکه گاز کربنیک بیشتری می رسانند)، قفس زنبور نر ۸-۹- سایر لوازم و تجهیزات :

لباس زنبورداری و کلاه توری، دستکش (چرمی، کتانی و ...) و کفش، دودی، چنگال، اکستراکتور، سطل های عسل ، اهرم (برای جا به جا کردن قاب هایی که در کندو به هم چسبیده اند) و ، صافی دویل (برای جدا کردن ذرات معلق در عسل بعد از اکستراکتور کردن)، کاردک ، هم زن عسل ، پرس نرم (برای جدا کردن و یا راندن زنبورها از روی قاب)، دستگاه بسته بندی عسل، ظرف غذا خوری (برای تغذیه زنبور عسل)، ظروف نگهداری عسل، ترازو (برای وزن کردن کندو ها و با عسل برداشتی)، قرقره سیم گالوانیزه (برای سیم کشی قاب ها که به هنگام اکستراکتور کردن موم از قاب جدا نگردد)، تخته موم دوز (تکیه گاهی برای موم به هنگام موم دوزی)، جعبه بزرگ یا کندوی خالی (برای حمل قاب های عسل و ...) ، موم دوز (وسیله ای برای موم دوزی)، موم بر، فرم چوبی، قفسه ملکه (برای حمل ملکه از جایی به جای دیگر و جلوگیری از صدمه دیدن ملکه)، قفسه بزرگ ملکه، دستگاه گرفتن ملکه، پنجره ملکه (به هنگام طبق دادن به کند و بین طبق و کند و قرار می گیرد و مانع وارد شدن ملکه به طبق می گردد) ، قاب پیوندی (برای تکثیر ملکه) ، قاب پرورش ملکه (برای تکثیر مصنوعی ملکه)، بر چسب با رنگ ملکه و قاشق پیوند.

ماده ۱۰- تعبیه حوضچه ضد عفونی و دستگاه پمپ فشار قوی در محل درب ورودی اصلی به مرکز به منظور ضد عفونی چرخ ها و شستشو و ضد عفونی دورتا دور خودروهای حمل (که ورود آن ها به مرکز اجتناب ناپذیر می باشد) و نیز جهت پرسنل در مبادی ورودی به اتاق پیوند و تلقیح ، الزامی است .

ماده ۱۱- مرکز باید با دیوارکشی مناسب محصور شده باشد و از ورود حیوانات و افراد متفرقه جلوگیری بعمل آید. علاوه بر ایجاد فضای سبز مناسب ، کلیه مسیر تردد جهت دسترسی خودروها به منظور بارگیری کندوها و دسترسی کارکنان به کندوهای عسل و تاسیسات، باید به شکل مناسب خیابان کشی شود.

ماده ۱۲- اشخاص حقیقی و حقوقی (اعم از دولتی، وابسته به دولت، بخش خصوصی و یا تعاونی) متقاضی تاسیس و بهره برداری مرکز ، ملزم به اخذ پروانه بهداشتی در هریک از مراحل تاسیس و بهره برداری مرکز می باشند.

تبصره ۱- صدور پروانه بهداشتی در مرحله بهره برداری مشروط به معرفی و بکارگیری مسئول فنی بهداشتی برابر شرایط مندرج در ماده (۱۲) آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ می باشد.

تبصره ۲- الزامات بهداشتی و قرنطینه ای مرکز شامل:

- ۱- رعایت اصول امنیت زیستی (بیوسکیوریتی) در محوطه های نگهداری کلنی اتاق پیوند و تلقیح زنبور عسل و ... در زمان تولید و تکثیر، عرضه و فروش ملکه زنبور عسل الزامی است.
- ۲- اجرای دستور العمل های بهداشتی - قرنطینه ای و برنامه های پیشگیری و کنترل و مراقبت بیماری ها بر اساس دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور.
- ۳- گزارش سریع و به موقع تلفات غیر عادی به اداره کل / اداره دامپزشکی شهرستان.
- ۴- اعمال ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور در حمل و نقل و ورود و خروج کندوهای زنبور و ملکه .
- ۵- رعایت بهداشت فردی کارکنان و کارگران و دارا بودن کارت بهداشتی کلیه پرسنل شاغل.
- ۶- آموزش کلیه پرسنل جهت رعایت بهداشت فردی و حرفه ای و برگزاری دوره های آموزشی اولیه در مورد بهداشت زنبورستان و تکثیر و پرورش زنبور عسل به منظور بالا بردن سطح اطلاعات آن ها در رابطه با وظایف محوله .

فصل سوم:

مقررات بهداشتی نگهداری و پرورش زنبور عسل

Sanitary Regulations for Apiculture

ماده ۱- محل استقرار زنبورستان:

محل استقرار زنبورستان (Site selection) براساس شرایط و امکانات زیر تعیین می شود:

۱-۱- از نظر فلور گیاهی مناسب بوده و امکان دسترسی به گیاهان متنوع شهدزا و گرده زا با کیفیت در تمام مدت فعالیت زنبور وجود داشته باشد. (استرس غذایی می تواند سبب ضعیف شدن کلنی ها و تشدید بیماری گردد). همچنین تعداد کلنی در منطقه با ظرفیت مرتع تطابق داشته باشد.

۱-۲- دارای آبشخور مناسب و تمیز (ترجیحا آب جاری) باشد.

۱-۳- از وضعیت بهداشتی مناسبی برخوردار باشد.

تبصره- در مجاورت منابع آلاینده از قبیل محل دفن زباله و یا پسماند روستایی/ شهری و یا هر عامل مخاطره آمیز برای بهداشت کلنی های زنبور عسل، نباشد.

۱-۴- از شرایط آب و هوایی مناسب برای پرورش زنبور عسل برخوردار بوده و از استقرار کلنی ها در مناطقی که در معرض وزش بادهای سرد و شدید (بویژه در فصول سرد سال) باشند، اجتناب شود.

تبصره- احداث بادگیر یا کاشت درختچه یا درخت در مسیر باد (در صورت امکان) می تواند راهگشا باشد. گاهی بادگیرها سایه مورد نیاز کندوها را در فصول گرم سال نیز تامین می نمایند.

۱-۵- امکان دسترسی به زنبورستان از طریق وسایل نقلیه جهت جابجایی کندوها، وسایل و تجهیزات وجود داشته باشد.

۱-۶- عدم استقرار در مناطق کم ارتفاع و مستعد سیل، مسیل رودخانه ها یا سیلاب های فصلی؛

ماده ۲- شیوه های نگهداری و پرورش :

نگهداری و پرورش زنبور عسل بر اساس شرایط اقلیمی منطقه به شیوه های زیر امکان پذیر می باشد:

۲-۱- ثابت

۲-۲- متحرک (کوچ رو)

ماده ۳ - ظرفیت :

ظرفیت نگهداری و پرورش زنبور عسل متناسب با نوع کندو (مدرن/ بومی) و درخواست متقاضی (شخص حقیقی و یا حقوقی) براساس سیاست های برنامه ریزی تولید که بطور سالیانه از سوی معاونت امور تولیدات دامی وزارت جهاد کشاورزی اعلام می شود، تعیین می گردد.

ماده ۴- مدیریت بهداشتی زنبورستان:

۴-۱- تامین ملکه یا جمعیت زنبور عسل از زنبورستان های مجاز باید با رعایت موارد زیرانجام پذیرد:

۴-۱-۱- زنبورستان میدا باید دارای گواهی وضعیت سلامت بوده و گواهی مربوطه در محل مناسب جهت ارائه به بازرسین اعزامی از سوی اداره کل دامپزشکی استان، نگهداری شود.

۴-۱-۲- اخذ گواهی بهداشتی حمل جهت نقل و انتقال و جابجایی کندوها و نیز رعایت شرایط بهداشتی در زمان حمل و نقل، الزامی است.

۴-۱-۳- نگه داشتن کلنی های تازه خریداری شده در مکان دیگری به مدت یک فصل زنبورداری به منظور کنترل و پایش وضعیت سلامت آن ها از نظر بیماری ها و آفات که پس از اطمینان از سلامت آن ها در زنبورستان قرار داده شوند.

۴-۱-۴- در محل تخلیه کندوها از قبل آبخوری مناسب پیش بینی شده باشد تا به محض باز کردن در کندوها آب بهداشتی در دسترس زنبور باشد.

۴-۲- استفاده از کندوهای مناسب به شرح زیر:

۴-۲-۱- نداشتن هر گونه خلل و فرج، درز، ترک و شکستگی در کندو.

تبصره- در صورت تامین کندو از سایر زنبورستان ها، زنبورستان مبداء باید دارای گواهی وضعیت سلامت دامپزشکی بوده و قبل از وارد نمودن آن به زنبورستان نسبت به ضد عفونی و شعله افکنی آن ها اقدام شود.

۴-۲-۲- ضخامت جداره کندوها حداقل ۲ سانتی متر باشد. (برای جلوگیری از نوسانات دمایی داخل کندو).

۴-۲-۳- وجود سوراخ تهویه جهت جلوگیری از احتباس رطوبت در کندو.

۴-۳- چینش صحیح کندوها به نحوی که:

۴-۳-۱- شعاع آفتاب صبحگاهی از دریچه پرواز به داخل کندو بتابد.

۴-۳-۲- قرار دادن کندوها بالاتر از سطح زمین (حداقل ۳۰ سانتی متر). این کار علاوه بر اینکه مانع ورود آب باران به داخل کندو می شود، کار با کندو را راحت تر کرده و تا حدی نیز مانع ورود جانوران موزی مانند موش به داخل کندو می شود.

۴-۳-۳- قرار دادن کندو ها با اندکی شیب به سمت جلو، به شکلی که آب در کف کندو تجمع پیدا نکند ولی میزان شیب خیلی زیاد نباشد.

۴-۳-۴- در ردیف های مرتب یا الگوهای تکراری قرار گیرند. (به دلیل جلوگیری از عارضه گمراهی یا ورود اشتباهی زنبور پروازی به کندوی های مجاور). اگر به صورت خطی گذاشته می شوند، ترجیحاً قرار گرفتن آن ها به صورت منحنی باشد. همچنین کندوها با رنگ های متفاوتی رنگ آمیزی شده باشند.

۴-۳-۵- چینش کندوها با فاصله حداقل یک متری از یکدیگر (در صورت وجود فضای کافی).

۴-۴- کنترل بهداشتی خوراک و افزودنی ها (مکمل یا جایگزین گرده، خمیر شیرین و ...) با رعایت موارد زیر:

۴-۴-۱- تامین از واحدهای دارای پروانه بهداشتی بهره برداری و نیز پروانه بهداشتی ساخت معتبر از سازمان دامپزشکی کشور (برای محصولات تولید داخل) و یا مجوز بهداشتی واردات (برای محصولات وارداتی).

۴-۴-۲- اخذ گواهی بهداشتی صادره از سوی مسئول فنی و بهداشتی کارخانه تولیدی و نگهداری آن در محل مناسب جهت

ارائه به بازرسین اعزامی از سوی اداره کل دامپزشکی استان .

۳-۴-۴- نگهداری در شرایط بهداشتی و مناسب از نظر دما ، رطوبت و تهویه . (براساس توصیه های کارخانه سازنده) .

۵-۴- تامین داروهای مورد نیاز جهت کنترل و پیشگیری بیماری های زنبور عسل با رعایت موارد زیر:

۱-۵-۴- ممنوعیت استفاده از داروهای غیر مجاز .

۲-۵-۴- ممنوعیت استفاده از داروها از یک ماه قبل از جریان شهد در منطقه (در زنبورستان هایی که به منظور استحصال عسل برای مصرف انسانی فعالیت می کنند) .

۳-۵-۴- خودداری از مصرف داروهایی که در چرخه مجاز توزیع نشده اند .

۴-۵-۴- نگهداری دارو در شرایط مناسب (براساس توصیه های درج شده بر روی لیبل یا بروشور دارو) .

۶-۴- تمیز نگه داشتن محیط زنبورستان و خارج کردن وسایل و تجهیزات بلااستفاده ، شان ها ، پوکه ها ، قاب ها ، ظروف شربت خوری، کندوهای خالی و ... از زنبورستان و یا نگهداری به طریقی که در دسترس زنبورهای پروازی قرار نداشته باشند. (نگهداری درون جعبه یا پیچیدن در پارچه یا گونی) .

۷-۴- جمع آوری تلفات و زنبورهای در حال خزیدن روی زمین و معدوم سازی آن ها . (ترجیحاً تلفات سوزانده شود) .

۸-۴- شستشو و خشک کردن اکستراکتور و ظروف عسل ، قبل و بعد از استفاده .

۹-۴- شستشوی کف و دیواره های وسایل نقلیه ای که برای حمل تجهیزات یا کندو به کار می روند (پس از هر بار استفاده) به طوری که هیچگونه عسل ، موم یا بقایای کلنی ها بر روی آن ها باقی نماند (مخصوصاً هنگامی که به زنبورستان دیگری وارد می شوند) .

۱۰-۴- تمیز و ضد عفونی کردن منظم ابزار و تجهیزات مانند کندو های خالی، دودی، اکستراکتور، دستکش، پالت، جعبه و هر وسیله دیگری که در زنبورستان مورد استفاده قرار می گیرد (مخصوصاً پس از پایان هر بار استفاده در زنبورستان)، باید توجه کرد که هیچگونه عسل، موم یا بقایای کلنی ها بر روی آن ها باقی نماند. در مورد اهرم می توان بین کار و در پایان عملیات زنبورداری آن را داخل دودی انداخته و ضد عفونی کرد.

۱۱-۴- بازدید از شان های نوزادی (از نظر بیماری های نوزادان) به صورت منظم حداقل یک بار درفصول بهار ، تابستان و پاییز توسط زنبوردار . در صورت مشاهده نشانه های بیماری اقدامات لازم جهت کنترل بیماری ضروری است.

۱۲-۴- جایگزین کردن ملکه ها هر ۲ سال یکبار با ملکه های جوان تهیه شده از تولید کنندگان معتبر .

۱۳-۴- تعویض منظم پوکه ها با آج موم . بهتر است حداقل هر دو سال یکبار تمام پوکه ها جایگزین شوند.

۱۴-۴- اکستراکت کردن قاب های مربوط به هر کندو به صورت مجزا در هنگام برداشت عسل و برگرداندن آن قاب به همان کندو.

۱۵-۴- نمونه برداری منظم از زنبورها حداقل یک بار در فصول بهار، تابستان و زمستان و آزمایش با روش پودر شکر و تعیین میزان آلودگی واروا در زنبوستان توسط زنبوردار. براساس تعیین میزان آلودگی در مورد زمان درمان و نوع دارو تصمیم گیری می شود.

۱۶-۴- جلوگیری از تلفات زنبورها به دلیل له شدن آن ها موقع کار با کندو. مثلاً موقع گذاشتن در کندو، زنبورها زیر در کندو نمانند. (به دلیل نظافت گری زنبورهای کارگر، منجر به انتشار برخی از بیماری ها می شود).

۱۷-۴- فریز کردن قاب های اضافی در فصول پاییز و زمستان (در صورت امکان).

۱۸-۴- حذف کلنی های ضعیف. نگهداری این کلنی ها از نظر اقتصادی به صرفه نبوده و باعث انتشار بیماری ها نیز می گردد.
۱۹-۴- اجتناب از کوچ جمعیتی کلنی ها: در برخی از مناطق کشور زنبورداران ضمن جمعیت کلنی های خود در قالب یک زنبوستان، اقدام به کوچ به مقصد زمستان گذرانی (عمدتاً استان های جنوبی) می کنند که این کار باعث انتقال و انتشار بیماری ها و آفات شده و تاثیر مستقیم بر میزان تلفات زمستانه دارد.

۲۰-۴- اجتناب از تراشیدن لایه های بره موم در هنگام بازدید کندو.

۲۱-۴- عدم تغذیه دستی کلنی ها در ساعات میانی روز جهت جلوگیری از غارت ذخایر کلنی ها.

۲۲-۴- عدم ورود بچه کندوی گرفته شده به زنبورستان تا زمان مشخص شدن سلامت آن.

تبصره- به دلیل اینکه زنبورهای بالغ در بچه کندوهای گرفته شده می توانند حامل برخی از عوامل بیماری زا باشند، باید حتماً پیش از معرفی به زنبوستان، کلنی در محل دیگری مستقر و الگوی تخم ریزی و وضعیت سرپوش حجره ها از نظر بیماری های نوزادان و نیز وضعیت سلامت نسل بعدی زنبورها، بررسی و سپس به زنبورستان اصلی منتقل شود.

۲۳-۴- الزام به در نظر گرفتن محلی مناسب با امکانات مورد نیاز به عنوان سرویس بهداشتی (صحرائی) در زنبورستان.

۲۴-۴- ثبت داده های عملیات پرورش به شرح زیر بصورت منظم و دسته بندی شده و نگهداری آن ها به مدت حداقل دوسال در محل مناسب جهت ارائه به بازرسین بهداشتی اعزامی از سوی سازمان/ اداره کل/ اداره دامپزشکی شهرستان:

۱-۲۴-۴- سوابق زنبورستان:

- ثبت و نگهداری مستندات دوره های آموزشی که توسط زنبوردار و کارگران زنبورستان گذرانده شده است.
- ثبت تعداد کلنی های داخل زنبوستان.
- ثبت نقل و انتقالات زنبورستان، مسیر و زمان حرکت و رسیدن به مقصد.
- ثبت نوع، زمان و منبع تهیه تغذیه ای که در زنبورستان استفاده شده (شربت، مکمل ها یا جایگزین های گرده و...).
- ثبت نوع، زمان، دز و منبع تهیه داروهای که در زنبورستان استفاده شده است.
- ثبت روش و زمان درمان های طبیعی و بیولوژیک استفاده شده در زنبورستان.
- ثبت نوع، زمان و منبع تهیه هر گونه مواد شیمیایی که برای ضد عفونی تجهیزات زنبورداری مورد استفاده قرار گرفته است.
- ثبت بازدیدها، نمونه برداری ها و نتایج آزمایشگاهی نمونه های گرفته شده از زنبورستان.

۲-۲۴-۴- سوابق کلنی:

- هویت دار کردن کندوها با نصب شماره به صورت پلاک بر روی آن ها . سوابق هر کندو را باید براساس شماره نصب شده ، ثبت و پی گیری کرد.
- مشخص شدن سابقه ملکه (زمان تولد/ معرفی به کلنی، وضعیت سلامتی و...) و در صورت امکان رنگ آمیزی ملکه ها با توجه به سال تولد.
- ثبت نتایج بازدیدهای دوره ای و موردی از کلنی مانند : وضعیت ملکه (داشتن ملکه ، شرایط تخم ریزی و...) ، وضعیت سلامت (طبیعی ، مشکوک و بیمار) ، تلفات و

ماده ۵- آماده سازی زنبورستان برای زمستان گذرانی:

آماده سازی زنبورستان برای زمستان گذرانی باید با رعایت موارد زیر انجام پذیرد:

- ۵-۱- مناسب بودن جمعیت زنبورهای جوان (حداقل ۶ شان) قبل از شروع زمستان گذرانی . به این منظور کنترل وضعیت تخم ریزی ملکه در فصل تخم ریزی به صورت مستمر ، مبارزه با جرب واروا و تغذیه دستی پس از برداشت عسل در اواخر تابستان توصیه می شود.
- ۵-۲- کافی بودن ذخائر گرده (با پروتئین قابل جذب) در کلنی پیش از آغاز زمستان گذرانی .
- ۵-۳- کافی بودن ذخائر عسل کلنی پیش از آغاز زمستان گذرانی . میزان این ذخائر باید با جمعیت کلنی و اقلیم محل استقرار زنبورستان ، وضعیت سلامت کلنی ، نژاد زنبور و ... متناسب باشد .
- ۵-۴- محدود نمودن جمعیت کلنی در حداقل فضای کندو . (جدا سازی قاب های دارای زنبور از فضای خالی) .
- ۵-۵- عایق بندی و گرفتن کلیه درزها و شکاف های کندو جهت زمستان گذرانی (به جز سوراخ تهویه) .
- ۵-۶- برداشتن شبکه مانع ملکه در فصل زمستان .

ماده ۶- برنامه شستشو و ضدعفونی زنبورستان:

- ۶-۱- زمان شستشو و ضدعفونی کندو و تجهیزات زنبورداری:
 - ۶-۱-۱- زمانی که برای نگهداری به انبار می روند (مثلاً در پایان فصل زنبورداری) یا پیش از استفاده مجدد.
 - ۶-۱-۲- زمانی که کلنی ها درگیر آلودگی یا عفونی شده باشند. (مخصوصاً بیماری های نوزادان) .
 - ۶-۱-۳- در زمان نیاز به جابجایی وسایل بین کلنی ها .
- ۶-۲- آماده سازی (تمیز کردن) کندوها قبل از ضد عفونی طی مراحل زیر انجام می شود :
 - ۶-۲-۱- در صورت امکان کندوها را قبل از هر کاری به مدت ۴۸ ساعت در فریزرهای بزرگ ۲۰- درجه سانتی گراد قرار دهید تا حشراتی مانند پروانه موم خوار از بین بروند.

۲-۲-۶- کندوها را روی روزنامه یا مقوایی گذاشته و با لیسه نقاشی یا هر وسیله مناسب دیگری تا جایی که امکان دارد بتراشید تا هر گونه موم یا توده بره موم بر روی آن جدا شود.

تبصره- هنگام تراشیدن گوشه های داخلی جعبه کندو و قاب ها ، باید دقت داشت که به خوبی تمیز شوند زیرا در برآمدگی ها و درز های آن ها آفات و پاتوژن ها می توانند جاگیر شوند. گاهی بهتر است قاب های خیلی تیره و کثیف را جایگزین کنید.

۳-۲-۶- تکه های موم و بره مومی که هنگام تراشیدن اجزاء کندو ، روی روزنامه می ریزد را باید جمع آوری و در انتهای کار سوزاند.

۴-۲-۶- لیسه یا کاردک را باید پس از پایان کار ، به خوبی تمیز و ضدعفونی کرد.

۳-۶- ضدعفونی (از بین بردن اجرام بیماری زا) کندوها و تجهیزات به شیوه های زیر امکان پذیر می باشد:

۱-۳-۶- ضدعفونی با استفاده از شعله افکن:

در صورتی که قاب ها اتصال های پلاستیکی دارند، ابتدا باید آن ها را جدا کرد. در هنگام کار باید از نوک شعله آبی در وسط شعله بزرگتر استفاده کرد و در صورتی که تکه بره مومی روی کندو باقی مانده باشد ، شعله را روی آن ها گرفته تا به حالت جوش درآیند. سطح چوبی باید به حدی گرما ببیند که به رنگ قهوه ای یک دست در آید که نشانگر این است که چوب به حد کافی و زمان مناسب برای ضد عفونی گرما دیده است . نیازی به سوختن چوب نیست ولی به گوشه های کندو خیلی دقت کنید.

۲-۳-۶- ضدعفونی با استفاده از هیپوکلریت سدیم :

علاوه بر جعبه کندو و طبق ها ، دیگر تجهیزات و لوازم زنبورداری را نیز می توان با هیپوکلریت سدیم ضد عفونی کرد. سفید کننده های خانگی(آب ژاول) حاوی این ترکیب شیمیایی می باشند. به این منظور باید یک قسمت (حجمی) از سفید کننده خانگی با ۵ قسمت آب مخلوط شود. تحقیقات نشان می دهند که غوطه وری این وسایل به مدت ۲۰ دقیقه در این محلول می تواند بسیاری از باکتری ها حتی اسپورهای عامل بیماری لوک آمریکایی (پنی باسیلوس لاروا) را نیز از بین ببرد. هروسيله ای که در این محلول غوطه ور می شود در ابتدا باید کاملاً تمیز شده باشد و هیچگونه بقایای موم ، بره موم و عسل روی آن ها باقی نماند تا سطح آن به خوبی با ماده ضد عفونی تماس داشته باشد . باید به خاطر داشت که پس از انجام ضد عفونی کندو و یا وسیله دیگری آن را به خوبی با آب جاری شسته و مدتی در معرض هوای آزاد قرار داد تا ماده هیپوکلریت سدیم باقی مانده بخار شود .

ماده ۷- وظایف متصدی/مالک زنبورستان:

اشخاص حقیقی و یا حقوقی متصدی/ مالک زنبورستان ملزم به رعایت موارد ذیل می باشند:

۱-۷- اعمال مدیریت بهداشتی زنبورستان (موارد مندرج در ماده «۹»).

۲-۷- دریافت شناسه یکتا برای مکان زنبورستان از اداره دامپزشکی شهرستان مربوطه .

۳-۷- دریافت گواهی بهداشتی حمل در زمان جابجایی کلنی ها .

۴-۷- اعلام سریع گزارش هر گونه رخداد بیماری به اداره دامپزشکی شهرستان مربوطه .

۵-۷- خودداری از هر گونه جابجایی کلنی ها در صورت رخداد هر گونه بیماری .

۶-۷- شرکت در کارگاه ها و دوره های آموزشی که توسط ادارات کل دامپزشکی به منظور آشنایی با موارد ذیل برگزار می شود:

۱-۶-۷- بیماری ها، آفات و تهدیدهای بالقوه هر منطقه و روش های کنترل و مقابله با این تهدیدات.

۲-۶-۷- نحوه گزارش بیماری های تحت پوشش مراقبت بیماری های زنبور عسل .

۳-۶-۷- قوانین، مقررات، دستورالعمل ها و الزامات بهداشتی قرنطینه ای سازمان دامپزشکی کشور .

تبصره- اشخاص حقیقی و یا حقوقی مالک/ متصدی زنبورستان 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 نا سالم می باشند. تعیین نوع و میزان خسارات وارد شده به مصرف کننده به عهده مرجع ذی صلاح قانونی و تعیین نسبیت بین منشاء آسیب و آسیب وارد شده و صدور حکم متناسب مطابق قانون مجازات اسلامی و سایر قوانین مربوط به عهده دادگاه صالح است(موضوع ماده ۳۴ قانون برنامه پنجساله ششم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران- مصوب ۱۳۹۵ و آئین نامه اجرایی مربوط- مصوب ۱۳۹۷).

فصل چهارم:

مقررات بهداشتی مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل

Sanitary Regulations for Honey Preparation and Packaging Center

ماده ۱: آماده سازی و بسته بندی عسل در یکی از اماکن زیر امکان پذیر می باشد :

۱-۱- مراکز آماده سازی و بسته بندی عسل مستقل

۱-۲- مراکز آماده سازی و بسته بندی عسل وابسته به زنبورستان

تبصره- مراکز آماده سازی و بسته بندی عسل وابسته به زنبورستان صرفاً مجاز به آماده سازی و بسته بندی عسل حاصل از کندو های مستقر در همان زنبورستان می باشند و انتقال عسل از سایر واحدها به این مراکز جهت آماده سازی و بسته بندی ، اکیداً ممنوع می باشد.

ماده ۲ - محل و موقعیت مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

۲-۱- حریم بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان را رعایت نماید.

۲-۲- امکان دسترسی آسان به راه های ارتباطی فراهم باشد.

۲-۳- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۳ - مساحت زمین مورد نیاز به نحوی تعیین می گردد که علاوه بر استقرار تاسیسات براساس نقشه تاییدی، فضای کافی برای محوطه سازی، فضای سبز و مسیر تردد خودروهای حمل عسل، فراهم باشد.

ماده ۴- ظرفیت مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل براساس درخواست متقاضی و متناسب با تاسیسات و امکانات موجود تعیین می شود.

تبصره- در خصوص مراکز آماده سازی و بسته بندی عسل وابسته، ظرفیت این مراکز متناسب با ظرفیت عسل تولیدی همان زنبورستان و فراهم نمودن تاسیسات و امکانات مورد نیاز مطابق این دستورالعمل، تعیین می شود.

ماده ۵- طرح و نقشه تاسیسات و محل استقرار تجهیزات مرکز باید توسط متقاضی متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول GMP (Good Manufacture Practice) عملیات صحیح تولید، GHP (Good Hygiene Practice) عملیات بهداشتی خوب و HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) شناسایی و ارزیابی مخاطره، جایگاه بایسته واپایش، به نحوی تهیه و ارایه شود که شامل تاسیسات اصلی و جانبی به شرح زیر باشند :

۵-۱- سالن دریافت و آماده سازی عسل

۵-۲- سالن بسته بندی عسل

۵-۳- انبار نگهداری عسل ورودی

۵-۴- انبار نگهداری عسل بسته بندی شده

۵-۵- انبار ملزومات بسته بندی

۵-۶- سالن شستشو و ضدعفونی ظروف

۵-۸- آزمایشگاه

۵-۹- اتاق مسئول فنی بهداشتی

۵-۱۰- رختکن و سرویس بهداشتی

تبصره ۱- به منظور ارائه الگوی مناسب برای طراحی مرکز، نقشه جانمایی تهیه و در پیوست این مقررات ارائه شده است. بدیهی است نقشه ارائه شده به عنوان نقشه تیپ مطرح نبوده و صرفاً 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 آماده سازی و بسته بندی عسل در شرایط بهداشتی را فراهم سازد.

ماده ۶- تاسیسات اصلی و جانبی باید دارای امکانات و شرایط بهداشتی ذیل باشند :

۶-۱- قسمت های تمیز و غیر تمیز کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.

۶-۲- فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.

۶-۳- کف باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۳-۱- غیرجاذب، غیرقابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد و همچنین بدون درز و شکاف باشد.

۶-۳-۲- به راحتی تمیز و ضدعفونی شود.

۶-۳-۳- دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب باشد (شیب مناسب یک درصد پیشنهاد می شود).

۶-۴- دیوارها باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۴-۱- غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

۶-۴-۲- دیوارها تا سقف صاف و بدون درز و شکاف بوده و جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضری را به محصول منتقل ننماید (بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین می باشد).

۶-۴-۳- کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید بصورت مورب 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 باشد.

۶-۵- سقف باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۵-۱- به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف و رشد قارچ ها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود.

۲-۵-۶- براحتی قابل تمیز کردن باشد.

۶-۶- پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

۱-۶-۶- به شکلی طراحی شود که هم سطح 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 شود.

۲-۶-۶- پنجره های بازشو، مجهز به توری مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی کردن) باشند.

۷-۶- درب ها باید دارای شرایط زیر باشد:

۱-۷-۶- سطح درب ها باید صاف ، غیر جاذب و قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند.

۲-۷-۶- در محل هایی که نیاز باشد، حتی المقدور درب ها بدون دخالت دست باز و بسته شوند.

۳-۷-۶- درب هایی که به محوطه بیرون از سالن عملیات راه دارند باید مجهز به پرده هوا باشند.

۸-۶- تهویه:

مرکز باید دارای تهویه مناسب باشد. جهت گردش هوا باید از قسمت تمیز به قسمت غیر تمیز باشد و هوا از قسمت غیر تمیز خارج شود.

۹-۶- نور:

نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام قسمت ها وجود داشته و رنگی نباشد و حداقل نور مورد نیاز در مکان های مختلف به شرح زیر است :

- در محل هایی که بازرسی صورت می گیرد . ۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
- در محل هایی که عملیات آماده سازی و بسته بندی صورت می گیرد. ۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
- در سایر محل ها ۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

تبصره- لامپ هایی که در سالن های آماده سازی و بسته بندی تعبیه شده اند، باید دارای پوشش مناسب باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی محصول نشود.

۱۰-۶- مجهز به انشعاب آب سرد و گرم پر فشار جهت شستشو باشد.

ماده ۷- سالن دریافت و آماده سازی عسل باید دارای شرایط ذیل باشند :

۱-۷- امکانات و شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۱۱) این دستورالعمل را دارا باشد.

۲-۷- به نحوی طراحی و اجرا شود که با انبار نگهداری عسل ورودی ارتباط مستقیم (از طریق درب) و با سالن بسته بندی عسل از طریق دریچه مرتبط باشد.

۷-۳- حداقل یک مخزن عمل آوری جهت صاف کردن عسل های ورودی با شرایط زیر در نظر گرفته شود:

۷-۳-۱- ظرفیت مخزن عمل آوری باید متناسب با ظرفیت مرکز در نظر گرفته شود.

۷-۳-۲- مخزن باید از جنس استیل و دو جداره باشد که جریان آب گرم در آن جریان داشته و عسل را در حد امکان به صورت سیال تحویل دهد.

۷-۳-۳- لوله های مرتبط با مخزن باید از جنس استیل باشد.

۷-۳-۴- مخزن عمل آوری باید در ارتفاع بالاتر (۵۰-۴۰ سانتی متر) از مخزن ذخیره قرارگیرد که هدایت عسل به مخزن ذخیره به سهولت امکان پذیر باشد.

۷-۴- حداقل یک مخزن ذخیره از جنس استیل جهت جمع آوری عسل های آماده سازی شده در نظر گرفته می شود. مخزن ذخیره باید در ارتفاع ۵۰-۴۰ سانتی متری از سطح صفحه ای که جهت قراردادن ظروف بسته بندی پیش بینی شده است، قرار گیرد تا عامل بتواند به سهولت بتواند ظروف بسته بندی را پر نماید.

۷-۵- دارای روشویی مناسب (مجهز به آب سرد و گرم به نحوی که شیرهای آب بدون دخالت دست بازو بسته شوند)، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر روشویی یک سطل درب دار قرار گیرد.

ماده ۸- سالن بسته بندی عسل که به منظور بسته بندی عسل های آماده سازی شده در نظر گرفته می شود، باید دارای شرایط ذیل باشند:

۸-۱- امکانات و شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۶) این مقررات را دارا باشد.

۸-۲- به نحوی طراحی و اجرا شود که با سالن آماده سازی عسل از طریق دریچه و با انبار ملزومات بسته بندی و سالن بسته بندی ثانویه عسل ارتباط مستقیم (از طریق درب) داشته باشد.

۸-۳- دارای تجهیزات مورد نیاز (متناسب با نوع، شیوه بسته بندی و ظرفیت تولیدی) برای بسته بندی عسل باشد.

۸-۴- دارای روشویی مناسب (مجهز به آب سرد و گرم به نحوی که شیرهای آب بدون دخالت دست بازو بسته شوند)، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر روشویی یک سطل درب دار قرار گیرد.

ماده ۹- سالن شستشو و ضدعفونی ظروف که برای شستشو و ضدعفونی ظروف قابل شستشوی بسته بندی عسل در نظر گرفته می شود، باید دارای شرایط زیر باشد:

۹-۱- امکانات و شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۶) این مقررات را دارا باشد.

۹-۲- به نحوی طراحی و اجرا شود که با انبار نگهداری ظروف قابل شستشو از طریق درب و با سالن بسته بندی اولیه عسل از طریق دریچه ارتباط داشته باشد.

۹-۳- دارای امکانات و تجهیزات مورد نیاز برای شستشو و ضدعفونی ظروف باشد.

ماده ۱۰- در نظر گرفتن مکانی به عنوان آزمایشگاه مجهز به امکانات و تجهیزات لازم برای انجام کنترل های بهداشتی عسل ورودی به مرکز و نیز عسل بسته بندی شده (محصول نهایی) توسط مسئول فنی بهداشتی با شرایط ذیل و یا عقد قرارداد با آزمایشگاه های مورد تایید اداره کل، الزامی می باشد:

۱-۱۰- شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۶) این مقررات را دارا باشد.

۲-۱۰- مجهز به تجهیزات و وسایل مورد نیاز برای انجام آزمون های مورد نظر باشد.

۳-۱۰- به نحوی طراحی و اجرا شود که با سالن دریافت و آماده سازی و بسته بندی اولیه عسل از طریق دریچه ارتباط داشته باشد.

ماده ۱۱- مرکز باید دارای انبارهای جانبی به شرح زیر با رعایت شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۶) این مقررات باشد:

۱-۱۱- انبارملزومات: باید به نحوی استقرار یابد که انتقال ملزومات به سالن بسته بندی اولیه و ثانویه به صورت مستقیم باشد.

۲-۱۱- انبار/کمد نگهداری مواد شیمیایی: این انبار که محل نگهداری مواد شوینده، ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در مرکز است، می تواند جدا از انبار ملزومات و قابل قفل شدن باشد و یا بصورت اتاقک و یا کمد قفل دار در بخشی از انبار ملزومات قرار داشته باشد.

۳-۱۱- انبار ضایعات: مرکز باید دارای محل مناسبی برای جمع آوری ضایعات (قاب و شان های استفاده شده و یا ظروف خالی عسل) قبل از خارج کردن آن ها از مرکز باشد.

ماده ۱۲- مرکز باید دارای رختکن و سرویس بهداشتی مناسب بطور مجزا برای خانم ها و آقایان با شرایط زیر باشد:

۱-۱۲- شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۶) این مقررات را دارا باشد.

۲-۱۲- موقعیت رختکن باید به نحوی طراحی و اجرا شود که کارگران پس از ورود و پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگرفته و از طریق درب های مجزا وارد سالن های آماده سازی و بسته بندی عسل شوند.

۳-۱۲- برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود. (یک کمد برای لباس های کار و یک کمد برای لباس شخصی) در نظر گرفته شود.

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

۴-۱۲- توالی باید قبل از رختکن به نحوی استقرار یابد که مستقیماً به سالن های دریافت و آماده سازی و بسته بندی عسل راه نداشته باشد.

۵-۱۲- توالی ها مجهز به روشویی هایی مناسب با آب سرد و گرم، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر روشویی یک سطل درب دار قرار گیرد.

ماده ۱۳- آب مصرفی مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

۱-۱۳- خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و میکروبی مورد نظر برای آب آشامیدنی را دارا باشد.

۲-۱۳- آب سرد و گرم بهداشتی با فشار و میزان کافی در تمام محل های مورد نیاز باید قابل تامین و در دسترس باشد.

۳-۱۳- در مناطقی که احتمال قطع یا کاهش فشار آب وجود دارد، امکانات کافی برای ذخیره (منبع ذخیره آب) برای استفاده از آب در مواقع ضروری فراهم باشد.

ماده ۱۴- تعبیه حوضچه ضد عفونی و دستگاه پمپ فشار قوی در محل درب ورودی اصلی به مرکز به منظور ضد عفونی چرخ ها و شستشو و ضد عفونی دورتا دور خودروهای حمل عسل ورودی، الزامی است.

ماده ۱۵- مرکز باید با دیوارکشی مناسب (برای مراکز مستقل بسته بندی عسل) و یا فنس مناسب (برای مراکز وابسته به زنبورستان) محصور شده باشد.

ماده ۱۶- اشخاص حقیقی و حقوقی (اعم از دولتی، وابسته به دولت، بخش خصوصی و یا تعاونی) متقاضی تاسیس و بهره برداری مرکز، ملزم به اخذ پروانه بهداشتی در هریک از مراحل تاسیس و بهره برداری مرکز می باشند.

تبصره- صدور پروانه بهداشتی در مرحله بهره برداری مشروط به معرفی و بکارگیری مسئول فنی بهداشتی برابر شرایط مندرج در ماده (۱۲) آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی - مصوب ۱۳۸۷ می باشد.

ماده ۱۷- صدور پروانه بهداشتی تاسیس از سوی اداره کل، طی مراحل زیر انجام می پذیرد:

۱-۱۷- ثبت درخواست صدور پروانه بهداشتی تاسیس از سوی متصدی مرکز به همراه بارگذاری مدارک و مستندات پیش بینی شده در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)؛

۲-۱۷- بررسی مدارک و مستندات توسط اداره کل ظرف مدت حداکثر سه روز کاری پس از ثبت درخواست و بارگذاری مدارک؛

۳-۱۷- در صورت وجود اشکال یا نقص در مدارک و مستندات بارگذاری شده، اعلام موارد نقص یا اشکال به متقاضی جهت رفع اشکال و یا تکمیل مدارک؛

۴-۱۷- بازدید کارشناسی از زمین معرفی شده جهت احداث مرکز، توسط اداره کل به منظور ارزیابی احراز شرایط بهداشتی حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری پس از تکمیل مدارک؛

۵-۱۷- صدور پروانه بهداشتی تاسیس در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری (پس از تأیید انطباق شرایط زمین و تکمیل مدارک)؛

ماده ۱۸- صدور پروانه بهداشتی بهره برداری از سوی اداره کل، طی مراحل زیر انجام می پذیرد:

۱-۱۸- ثبت درخواست صدور پروانه بهداشتی بهره برداری از سوی متصدی مرکز به همراه بارگذاری مدارک و مستندات پیش بینی شده در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)؛

۲-۱۸- بررسی مدارک و مستندات توسط اداره کل ظرف مدت حداکثر سه روز کاری پس از ثبت درخواست و بارگذاری مدارک؛

۳-۱۸- در صورت وجود اشکال یا نقص در مدارک و مستندات بارگذاری شده، اعلام موارد نقص یا اشکال به متقاضی جهت رفع اشکال و یا تکمیل مدارک؛

۴-۱۸- بازدید و ممیزی رسمی مرکز توسط اداره کل به منظور ارزیابی مرکز از نظر انطباق ساختمانها، تأسیسات و تجهیزات و فرآیند تولید با شرایط، ضوابط و مقررات و الزامات بهداشتی مربوط، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری پس از تکمیل مدارک؛

۵-۱۸- صدور پروانه بهداشتی بهره برداری در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری؛

ماده ۱۹- شرح وظایف:

۱-۱۹- متصدی مرکز مکلف به انجام اقدامات زیر است:

۱-۱۹-۱- رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی دامپزشکی با تأکید بر استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی و نیز بکارگیری روش های مناسب بهداشتی در تهیه، آماده سازی، بسته بندی، نگهداری، توزیع، حمل و نقل عسل؛

۲-۱۹-۱- به کارگیری مسئول فنی بهداشتی و فعالیت در امور مربوط صرفاً با حضور و نظارت وی یا جانشین معرفی شده به سازمان؛

۳-۱۹-۱- خودداری از هرگونه دخالت در حوزه تخصصی وظایف مسئول فنی بهداشتی یا ممانعت از انجام وظیفه واپایش (کنترل) بهداشتی و سلب استقلال رأی وی؛

۴-۱۹-۱- خودداری از هرگونه فعل یا ترک فعلی در مراحل در تهیه، آماده سازی، بسته بندی، نگهداری، توزیع، حمل و نقل عسل که سبب آسیب به سلامت یا ضرر و زیان مصرف کننده در اثر تغییر در وضعیت سلامت یا ویژگی های بهداشتی (حسی، فیزیکی، شیمیایی یا میکروبی) مربوط یا انقضای تاریخ مصرف یا مغایرت در اطلاعات مندرج در نشانه گذاری این اقلام شود؛

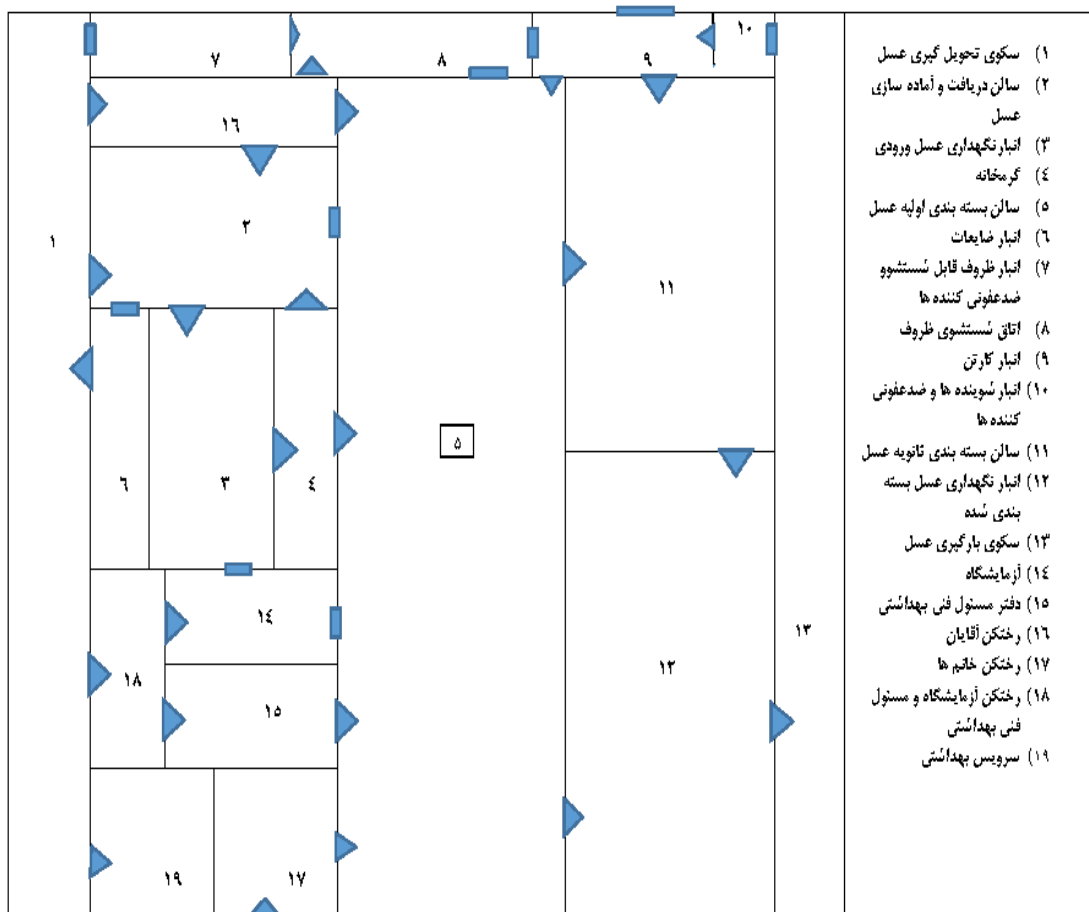
۲-۱۹- مسئول فنی بهداشتی مرکز مکلف به انجام اقدامات زیر است:

۱-۱۹-۲- انجام کامل و دقیق وظایف ابلاغی از سوی سازمان؛

- ۱۹-۲-۲- حضور در مرکز تحت مسئولیت در زمان‌های فعالیت مرکز و مورد توافق در قرارداد؛
- ۱۹-۲-۳- گزارش کامل و به موقع هر گونه تخلف بهداشتی در مرکز تحت مسئولیت به اداره کل/اداره دامپزشکی شهرستان؛
- ۱۹-۳- اداره کل موظف است به طور مستمر بر عملکرد مراکز تحت نظارت و نیز فرآیند تولید آن‌ها نظارت نماید و در صورت مشاهده هر گونه تخلف، به تناسب نوع و میزان موارد تخلف احراز شده، به ترتیب زیر با متخلفین برخورد نماید:
- ۱۹-۳-۱- اخطار کتبی و ابلاغ موارد تخلف به مرکز؛
- ۱۹-۳-۲- جلوگیری از ادامه فعالیت مرکز تا رفع موارد تخلف؛
- ۱۹-۳-۳- تعلیق و یا ابطال پروانه‌های صادره؛
- ۱۹-۳-۴- معرفی به مراجع صالح قضایی ذی ربط؛
- ۱۹-۴- مطابق «ماده ۳۴ قانون برنامه پنجساله ششم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران و اصلاحات و الحاقات بعدی آن»، کلیه متصدیان واحدهای تولید فرآورده‌های با منشاء دامی، در صورت تخطی از اجرای ضوابط و مقررات بهداشتی به تشخیص سازمان و با رأی دادگاه صالح متعهد به پرداخت خسارت وارده به مصرف کنندگان اقلام غیر بهداشتی یا ناسالم می‌باشند. می‌باشند. مسئولین فنی بهداشتی براساس شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان به شرط سببیت در صورت قصور یا تقصیر مسئول می‌باشند.
- تبصره ۱-** تشخیص تخطی از اجرای ضوابط و مقررات بهداشتی دامپزشکی و نیز ناسالم یا غیر بهداشتی بودن فرآورده‌های با منشاء دامی تولیدی، در صلاحیت سازمان بوده و تعیین نوع و میزان خسارات وارد شده به مصرف کننده به عهده مرجع ذیصلاح قانونی می‌باشد. 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.
- تبصره ۲-** اجرای این حکم نافی رسیدگی به تخلفات صنفی و حرفه‌ای مسئولین فنی بهداشتی برابر قوانین و مقررات مربوط نیست.

پیوست :

نقشه الگویی مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل



فصل پنجم:

مقررات بهداشتی مرکز آماده سازی و بسته بندی موم زنبور عسل (موم آج زنی)

Sanitary Regulations for
Bee'swax Preparation and Packaging Center
(Treadedwax)

ماده ۱: آماده سازی و بسته بندی موم زنبور عسل در یکی از اماکن زیر امکان پذیر می باشد :

۱-۱- مراکز مستقل

۱-۲- مراکز وابسته به مراکز آماده سازی و بسته بندی عسل

تبصره- مراکز وابسته به مراکز آماده سازی و بسته بندی عسل صرفاً مجاز به آماده سازی و بسته بندی موم استحصالی همان مرکز می باشند و انتقال موم از سایر واحدها به این مراکز جهت آماده سازی و بسته بندی ، اکیداً ممنوع می باشد.

ماده ۲ - محل و موقعیت مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

۲-۱- حریم بهداشتی ابلاغی از سوی سازمان را رعایت نماید.

۲-۲- امکان دسترسی آسان به راه های ارتباطی فراهم باشد.

۲-۳- امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۳ - مساحت زمین مورد نیاز به نحوی تعیین می گردد که علاوه بر استقرار تاسیسات براساس نقشه تاییدی، فضای کافی برای محوطه سازی، فضای سبز و مسیر تردد خودروهای حمل عسل، فراهم باشد.

ماده ۴- ظرفیت مرکز آماده سازی و بسته بندی موم زنبور عسل براساس درخواست متقاضی و متناسب با تاسیسات و امکانات موجود تعیین می شود.

تبصره- در خصوص مراکز وابسته به مراکز آماده سازی و بسته بندی عسل ، ظرفیت این مراکز متناسب با ظرفیت موم استحصالی همان مرکز و تاسیسات ، تجهیزات و امکانات مورد نیاز مطابق این دستورالعمل، تعیین می شود.

ماده ۵- طرح و نقشه تاسیسات و محل استقرار تجهیزات مرکز باید توسط متقاضی متناسب با ظرفیت و با رعایت اصول GMP (Good Manufacture Practice) عملیات صحیح تولید، GHP (Good Hygiene Practice) عملیات بهداشتی خوب و HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) شناسایی و ارزیابی مخاطره، جایگاه بایسته واپایش، به نحوی تهیه و ارایه شود که شامل تاسیسات اصلی و جانبی به شرح زیر باشند :

۵-۱- سالن دریافت و ذوب کردن موم زنبور عسل

۵-۲- سالن آماده سازی و بسته بندی موم زنبور عسل

۵-۳- انبار نگهداری مواد اولیه (موم زنبور عسل)

۵-۴- انبار نگهداری محصول (برگ موم آجدار بسته بندی شده)

۵-۵- انبار ملزومات بسته بندی

۵-۶- سالن شستشو و ضدعفونی ظروف

۵-۷- اتاق مدیریت و مسئول فنی بهداشتی

۵-۸- رختکن و سرویس بهداشتی

تبصره ۱- به منظور ارائه الگوی مناسب برای طراحی مرکز، نقشه جانمایی تهیه و در پیوست این مقررات ارائه شده است. بدیهی است نقشه ارائه شده به عنوان نقشه تیپ مطرح نبوده و صرفاً 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 آماده سازی و بسته بندی موم زنبورعسل در شرایط بهداشتی را فراهم سازد.

ماده ۶- تاسیسات اصلی و جانبی باید دارای امکانات و شرایط بهداشتی ذیل باشند :

۶-۱- قسمت های تمیز و غیر تمیز کاملاً از یکدیگر مجزا باشند.

۶-۲- فضای مناسب کاری برای اجرای عملیات در شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.

۶-۳- کف باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۳-۱- غیرجاذب، غیرقابل نفوذ به آب و لغزنده نباشد و همچنین بدون درز و شکاف باشد.

۶-۳-۲- به راحتی تمیز و ضدعفونی شود.

۶-۳-۳- دارای شیب مناسب برای خروج پس آب و هدایت آن به سمت کانال فاضلاب باشد (شیب مناسب یک درصد پیشنهاد می شود).

۶-۴- دیوارها باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۴-۱- غیرقابل نفوذ به آب و قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

۶-۴-۲- دیوارها تا سقف صاف و بدون درز و شکاف بوده و جنس سطح خارجی دیوارها باید از موادی باشد که هیچگونه ماده مضر را به محصول منتقل ننماید (بهترین پوشش دیوارها سطوح سیمانی صاف و صیقلی باروکش اپوکسی رزین می باشد).

۶-۴-۳- کلیه اتصالات بین دیوار به دیوار و دیوار به کف باید بصورت مورب 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 باشد.

۶-۵- سقف باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۵-۱- به شکلی طراحی و ساخته شود که از تجمع مواد کثیف و رشد قارچ ها و پوسته پوسته شدن جلوگیری شود.

۶-۵-۲- بر راحتی قابل تمیز کردن باشد.

۶-۶- پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۶-۱- به شکلی طراحی شود که هم سطح 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 شود.

۶-۶-۲- پنجره های بازشو، مجهز به توری مناسب (قابل شستشو و ضد عفونی کردن) باشند.

۶-۷- درب ها باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۷-۱- سطح درب ها باید صاف ، غیر جاذب و قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشند.

۶-۷-۲- در محل هائی که نیاز باشد، حتی المقدور درب ها بدون دخالت دست باز و بسته شوند.

۶-۷-۳- درب هایی که به محوطه بیرون از سالن عملیات راه دارند باید مجهز به پرده هوا باشند.

۶-۸- تهویه:

مرکز باید دارای تهویه مناسب باشد. جهت گردش هوا باید از قسمت تمیز به قسمت غیر تمیز باشد و هوا از قسمت غیر تمیز خارج شود.

۶-۹- نور:

نور طبیعی یا مصنوعی مناسب به میزان کافی باید در تمام قسمت ها وجود داشته و رنگی نباشد و حداقل نور مورد نیاز در مکان های مختلف به شرح زیر است :

- در محل هائی که بازرسی صورت می گیرد . ۵۴۰ لوکس (۵۰ فوت کندل)
- در محل هائی که عملیات آماده سازی و بسته بندی صورت می گیرد. ۲۲۰ لوکس (۲۰ فوت کندل)
- در سایر محل ها ۱۱۰ لوکس (۱۰ فوت کندل)

تبصره - لامپ هائی که در سالن های آماده سازی و بسته بندی تعبیه شده اند، باید دارای پوشش مناسب باشند تا در صورت شکستن لامپ باعث آلودگی محصول نشود.

۶-۱۰- مجهز به انشعاب آب سرد و گرم پر فشار جهت شستشو باشد.

ماده ۷- عملیات جمع آوری، حمل و نقل، آماده سازی و بسته بندی موم زنبور عسل باید به گونه ای مدیریت شود که ضمن جلوگیری از گسترش عوامل بیماری زا ، هر گونه مخاطره برای جمعیت زنبور عسل را به حداقل ممکن کاهش دهد.

تبصره ۱- منابع تامین موم زنبور عسل :

شامل:

الف) سرپولک های شان عسل : در درجه اول از نظر کیفیت موم ، می باشند. این سرپولک ها منبع خوبی جهت تامین موم هستند.

ب) موم های اضافی که روی قابها و گوشه و کنار کندو تراشیده می شوند و ذوب می کنند .

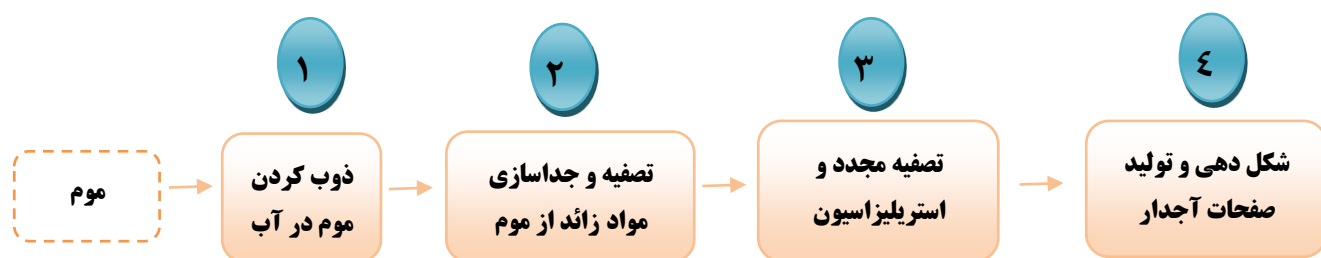
ج) شان های کهنه و قدیمی که دیگر جهت استفاده در کندو مناسب نیستند .

ماده ۸- آماده سازی، تولید موم آجدار و بسته بندی:

فرآیند آماده سازی و تولید موم آجدار شامل: مراحل ذوب کردن موم، تصفیه اولیه و ثانویه ، استریلیزاسیون ، شکل دهی و تولید

صفحات آجدار و بسته بندی موم به شرح زیر می باشد :

شامل مراحل زیر می باشد:



الف) ذوب کردن موم زنبور عسل:

۱- عمل ذوب کردن در آب انجام می پذیرد. موم های کهنه را پس از شستشو و تمیز کردن همراه با مقداری آب در داخل مخزن مخصوص ریخته و بوسیله مشعل آنرا حرارت می دهند باید توجه شود که حرارت داخل مخزن کاملاً کنترل شده باشد تا از حرارت زیاد جلوگیری گردد. (درجه حرارت لازم بین ۶۰ تا ۶۴ درجه سانتی گراد می باشد) زیرا که موم در درجه حرارت های زیاد تبخیر می شود.

۲- جهت کنترل دما، مخازن اکثراً دوجداره ساخته می شوند. سپس موم ذوب شده برای جداسازی مواد زائد و ناخالصی ها به بخش تصفیه هدایت می گردد.

۳- سالن ذوب کردن موم زنبور عسل از طریق درب با انبار موم دریافتی و سالن فراوری موم مرتبط می باشد.

ب) تصفیه اولیه و جداسازی مواد زائد از موم :

عمل تصفیه با کمک دستگاه سانتریفوژ انجام می پذیرد. در داخل این دستگاه توری استیل بسیار حساس و ظریف تعبیه شده که تنها آب و مواد زائد از آن خارج می گردد. پس از انجام این عملیات، موم داخل دستگاه که تصفیه و از آب و سایر ناخالصی ها جدا شده و به رنگ زرد طلایی درآمده خارج و توسط یک پمپ و یا به صورت دستی به تانک دیگری جهت تصفیه مجدد و استریل نمودن منتقل می شود.

ج) تصفیه مجدد و استریلیزاسیون:

۱- استریل کردن موم در تانک سه جداره استیل و توسط گرما انجام می شود. (این تانک واجد دستگاه تنظیم دما و زمان است و با دمای حاصل از مقاومت مدار الکتریکی، روغن صنعتی موجود در بین لایه اول و دوم را گرم می نماید. ابتدا دستگاه را روی ۸۰ درجه سانتی گراد تنظیم، پس از آن با تنظیم آن به روی ۱۲۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه و سپس کاهش دما به روی ۷۵ درجه سانتی گراد عمل می گردد. فاصله بین جدار دوم و سوم تانک را نیز مواد عایقی پر کرده است که دما را به طور یکسان تقسیم می نمایند).

۲- در این تانک علاوه بر عمل استریل کردن، تصفیه مجدد موم مایع توسط صافی هایی که در آن تعبیه شده و ذرات باقیمانده را از خود عبور نمی دهند نیز انجام می پذیرد و در دمای ۱۲۰ درجه در نیم ساعت با فشار کنترل شده ۲ بار، کلیه باکتری ها، میکروب ها و همچنین قارچ های باقی مانده داخل موم از بین رفته و موم کاملاً سالم و بهداشتی به دست می آید. موم استریل شده جهت ساخت برگ موم آجدار به ماشین والس آجدار جهت شکل دهی فرستاده می شود.

۳- ذرات تصفیه شده در انتهای مخزن ته نشین می شوند که هرچند وقت یکبار باید از مواد ناخالصی تخلیه گردد.

د) شکل دهی و تولید صفحات آجدار موم

شکل دهی توسط ماشین والس آجدار انجام می پذیرد. این ماشین به صورت اتوماتیک از آج زنی و ورقه کردن تا دسته بندی و برش را به صورت خودکار انجام می دهد. قسمت های مختلف دستگاه شامل:

۱- والس ها: دقیق ترین و حساس ترین قسمت ماشین می باشند که از فلز مخصوص ساخته شده اند و بر روی آن حفره های شش ضلعی بسیار دقیق تعبیه گردیده که این حفره ها پایه و اساس لانه زنبور را تشکیل می دهد. این والس ها از نظر ضخامت برگ موم قابل تنظیم است و می توان آن ها را برای ضخامت های بین ۲ تا ۵ میلی متری تنظیم نمود.

۲- سیستم شستشو و خنک کن: روی ماشین یک سیستم شستشو نصب گردیده که توسط پمپی مایع شستشو روی والس ها پاشیده شده و این کار والس ها را خنک و تمیز نگه می دارد و از چسبندگی موم ها به بدنه والس ها و در نتیجه پارگی برگ موم ها جلوگیری می کند. مایع خروجی از دستگاه دوباره توسط سیستم خنک کننده، خنک و مجدد به سیستم مایع در گردش دستگاه فرستاده می شود.

۳- قسمت برش: برگ های موم آجدار در ابعاد مختلف برش داده می شود که معمولی ترین آن ها ۱۹ در ۳۵ سانتیمتر می باشد. سیستم برش دارای دوتیغه مدور لبه تیز (جهت برش طولی) و گیوتین (جهت برش عرضی) می باشد.

۴- خشک کن: پس از برش خوردن، برگ موم آجدار تولید شده را روی یک صفحه میزشکاف دار قرار داده تا مایع شستشو همراه با آب از آن خارج و سپس خشک گردد.

۵- بسته بندی برگ موم های آجدار خشک شده:

برگ های موم آجدار خشک شده را پس از بسته بندی اولیه (دو کیلوگرمی) در کارتن های ۲۰ کیلوگرمی قراردادده و به انبار محصول ارسال می شوند.

ماده ۹- مرکز باید دارای انبارهای جانبی به شرح زیر با رعایت شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۶) این مقررات باشد:

- ۱-۱۱- انبارملزومات: باید به نحوی استقرار یابد که انتقال ملزومات به سالن بسته بندی اولیه و ثانویه به صورت مستقیم باشد.
- ۲-۱۱- انبار/کمد نگهداری مواد شیمیایی: این انبار می تواند جدا از انبار ملزومات بوده و قابل قفل شدن باشد. این انبار محل نگهداری مواد شوینده، ضد عفونی کننده ها و مواد شیمیایی قابل مصرف در مرکز است. البته می توان اتاقک و یا کمد قفل دار مخصوص مواد شیمیایی در بخشی از انبار ملزومات قرار داد.
- ۳-۱۱- انبار ضایعات: مرکز باید دارای محل مناسبی برای جمع آوری ضایعات (قاب و شان های استفاده شده و یا ظروف خالی موم) قبل از خارج کردن آن ها از مرکز باشد.

ماده ۱۰- مرکز باید دارای رختکن و سرویس بهداشتی مناسب بطور مجزا برای خانم ها و آقایان با شرایط زیر باشد:

- ۱-۱۲- شرایط بهداشتی مندرج در ماده (۶) این مقررات را دارا باشد.
- ۲-۱۲- موقعیت رختکن باید به نحوی طراحی و اجرا شود که کارگران پس از ورود و پوشیدن لباس کار در معرض فضای آزاد قرار نگرفته و از طریق درب های مجزا وارد سالن های عملیات شوند.
- ۳-۱۲- برای هر کارگر حداقل دو جایگاه کمد پیش بینی شود. (یک کمد برای لباس های کار و یک کمد برای لباس شخصی) در نظر گرفته شود.
- تبصره-** قبل از ورود به سالن های عملیات، نصب روشویی مناسب برای شستن دست ها مجهز به سیستم آبگرم و سرد، مایع شستشو و ضد عفونی، حوله یکبار مصرف و سطل زباله درب دار و تعبیه حوضچه ضد عفونی برای ضد عفونی کف کفش (یا استفاده از کف پوش) الزامی می باشد.
- ۴-۱۲- توالت باید قبل از رختکن به نحوی استقرار یابد که مستقیماً به سالن های عملیات راه نداشته باشد.
- ۵-۱۲- توالت ها مجهز به روشویی هایی مناسب با آب سرد و گرم، صابون مایع، حوله کاغذی یکبار مصرف بوده و کنار هر روشویی یک سطل درب دار قرار گیرد.

ماده ۱۱- آب مصرفی مرکز باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱-۱۳- خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و میکروبی مورد نظر برای آب آشامیدنی را دارا باشد.
- ۲-۱۳- آب سرد و گرم بهداشتی با فشار و میزان کافی در تمام محل های مورد نیاز باید قابل تامین و در دسترس باشد.

۳-۱۳- در مناطقی که احتمال قطع یا کاهش فشار آب وجود دارد، امکانات کافی برای ذخیره (منبع ذخیره آب) برای استفاده از آب در مواقع ضروری فراهم باشد.

ماده ۱۲- تعبیه حوضچه ضدعفونی و دستگاه پمپ فشار قوی در محل درب ورودی اصلی به مرکز به منظور ضدعفونی چرخ ها و شستشو و ضدعفونی دورتا دور خودروهای حمل ورودی، الزامی است.

ماده ۱۳- مرکز باید از طریق دیوارکشی مناسب کاملاً محصور شده باشد.

ماده ۱۴- اشخاص حقیقی و حقوقی (اعم از دولتی، وابسته به دولت، بخش خصوصی و یا تعاونی) متقاضی تاسیس و بهره برداری مرکز، ملزم به اخذ پروانه بهداشتی در هریک از مراحل تاسیس و بهره برداری مرکز می باشند.

تبصره- صدور پروانه بهداشتی در مرحله بهره برداری مشروط به معرفی و بکارگیری مسئول فنی بهداشتی برابر شرایط مندرج در ماده (۱۲) آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی باشد.

ماده ۱۵- صدور پروانه بهداشتی تاسیس از سوی اداره کل، طی مراحل زیر انجام می پذیرد:

۱-۱۵- ثبت درخواست صدور پروانه بهداشتی تاسیس از سوی متصدی مرکز به همراه بارگذاری مدارک و مستندات پیش بینی شده در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)؛

۲-۱۵- بررسی مدارک و مستندات توسط اداره کل ظرف مدت حداکثر سه روز کاری پس از ثبت درخواست و بارگذاری مدارک؛

۳-۱۵- در صورت وجود اشکال یا نقص در مدارک و مستندات بارگذاری شده، اعلام موارد نقص یا اشکال به متقاضی جهت رفع اشکال و یا تکمیل مدارک؛

۴-۱۵- بازدید کارشناسی از زمین معرفی شده جهت احداث مرکز، توسط اداره کل به منظور ارزیابی احراز شرایط بهداشتی حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری پس از تکمیل مدارک؛

۵-۱۵- صدور پروانه بهداشتی تاسیس در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری (پس از تأیید انطباق شرایط زمین و تکمیل مدارک)؛

ماده ۱۶- صدور پروانه بهداشتی بهره برداری از سوی اداره کل، طی مراحل زیر انجام می پذیرد:

۱-۱۶- ثبت درخواست صدور پروانه بهداشتی بهره برداری از سوی متصدی مرکز به همراه بارگذاری مدارک و مستندات پیش بینی شده در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)؛

۲-۱۶- بررسی مدارک و مستندات توسط اداره کل ظرف مدت حداکثر سه روز کاری پس از ثبت درخواست و بارگذاری مدارک؛

۱۶-۳- در صورت وجود اشکال یا نقص در مدارک و مستندات بارگذاری شده، اعلام موارد نقص یا اشکال به متقاضی جهت رفع اشکال و یا تکمیل مدارک؛

۱۶-۴- بازدید و ممیزی رسمی مرکز توسط اداره کل به منظور ارزیابی مرکز از نظر انطباق ساختمان‌ها، تأسیسات و تجهیزات و فرآیند تولید با شرایط، ضوابط و مقررات و الزامات بهداشتی مربوط، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری پس از تکمیل مدارک؛

۱۶-۵- صدور پروانه بهداشتی بهره برداری در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری؛

ماده ۱۷- شرح وظایف:

۱۷-۱- متصدی مرکز مکلف به انجام اقدامات زیر است:

۱۷-۱-۱- رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی دامپزشکی با تاکید بر بکارگیری روش های مناسب بهداشتی در تهیه، آماده سازی، بسته بندی، نگهداری، توزیع، حمل و نقل موم زنبور عسل؛

۱۷-۱-۲- به کارگیری مسئول فنی بهداشتی و فعالیت در امور مربوط صرفاً با حضور و نظارت وی یا جانشین معرفی شده به اداره کل؛

۱۷-۱-۳- خودداری از هرگونه دخالت در حوزه تخصصی وظایف مسئول فنی بهداشتی یا ممانعت از انجام وظیفه واپایش (کنترل) بهداشتی و سلب استقلال رأی وی؛

۱۷-۱-۴- خودداری از هرگونه فعل یا ترک فعلی در مراحل در تهیه، آماده سازی، بسته بندی، نگهداری، توزیع، حمل و نقل موم زنبور عسل.

۱۷-۲- مسئول فنی بهداشتی مرکز مکلف به انجام اقدامات زیر است:

۱۷-۲-۱- انجام کامل و دقیق وظایف ابلاغی از سوی سازمان؛

۱۷-۲-۲- حضور در مرکز تحت مسئولیت در زمان‌های فعالیت مرکز و مورد توافق در قرارداد؛

۱۷-۲-۳- گزارش کامل و به موقع هرگونه تخلف بهداشتی در مرکز تحت مسئولیت به اداره کل/اداره دامپزشکی شهرستان؛

۱۷-۳- اداره کل موظف است به طور مستمر بر عملکرد مراکز تحت نظارت و نیز فرآیند تولید آن‌ها نظارت نماید و در صورت مشاهده هرگونه تخلف، به تناسب نوع و میزان موارد تخلف احراز شده، به ترتیب زیر با متخلفین برخورد نماید:

۱۷-۳-۱- اخطار کتبی و ابلاغ موارد تخلف به مرکز؛

۱۷-۳-۲- جلوگیری از ادامه فعالیت مرکز تا رفع موارد تخلف؛

۱۷-۳-۳- تعلیق و یا ابطال پروانه‌های صادره؛

۱۷-۳-۴- معرفی به مراجع صالح قضایی ذی ربط؛

۴-۱۷- مطابق «ماده ۳۴ قانون برنامه پنجساله ششم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران و اصلاحات و الحاقات بعدی آن»، کلیه متصدیان واحدهای تولید فرآورده‌های با منشاء دامی، در صورت تخطی از اجرای ضوابط و مقررات بهداشتی به تشخیص سازمان و با رأی دادگاه صالح متعهد به پرداخت خسارت وارده به مصرف کنندگان اقلام غیر بهداشتی یا ناسالم می‌باشند. می‌باشند. مسئولین فنی بهداشتی براساس شرح وظایف ابلاغی از سوی سازمان به شرط سببیت در صورت قصور یا تقصیر مسئول می‌باشند.

تبصره ۱- تشخیص تخطی از اجرای ضوابط و مقررات بهداشتی دامپزشکی و نیز ناسالم یا غیر بهداشتی بودن فرآورده‌های با منشاء دامی تولیدی، در صلاحیت سازمان بوده و تعیین نوع و میزان خسارات وارد شده به مصرف کننده به عهده مرجع ذیصلاح قانونی می‌باشد. 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.

تبصره ۲- اجرای این حکم نافی رسیدگی به تخلفات صنفی و حرفه‌ای مسئولین فنی بهداشتی برابر قوانین و مقررات مربوط نیست.

پیوست:

نقشه الگویی مراکز بسته بندی موم زنبور عسل



- ۱- سکوی تحویلگیری موم زنبور عسل
- ۲- انبار نگهداری مواد اولیه (موم زنبور عسل ورودی)
- ۳- سالن دریافت و ذوب کردن موم
- ۴- اتاق ضایعات
- ۵- سالن آماده سازی، تولید و بسته بندی موم آجدار تولیدی
- ۶- رختکن
- ۷- انبار کارتن لوازم بسته بندی
- ۸- انبار محصولات تولیدی (موم آجدار بسته بندی شده)
- ۹- بارگیری محصولات تولیدی

فصل ششم:

مقررات بهداشتی ویژگی های ظاهری، شیمیایی و میکروبی تقلبات و تخلفات بهداشتی عسل

Sanitary Regulations for
'Organoleptic' Chemical and Microbial
Chracteristics of Honey and Itfraunds

ویژگی های ظاهری، شیمیایی و میکروبی عسل

ماده ۱- ویژگی های ظاهری/ارگانولپتیک

۱-۱- رنگ :

رنگ عسل برحسب اینکه متعلق به کدام منطقه و یا کدام گل باشد متفاوت است. دامنه طیف رنگ های عسل از سفید به انواع زرد (از زرد نارنجی تا زرد مایل به سبز طلایی)، کهربایی، عقیقی مایل به قرمز و حتی قهوه ای متغیر است. رنگ چند نمونه عسل در جدول (۱) آمده است.

جدول (۱) رنگ چند نمونه عسل

نام گیاه	رنگ عسل
اویشن (Thymus) thyme	قرمز
اکلیل کوهی (Rosmarinus) rosmmary	کهربایی روشن یا سفید
شبدر (Trifolium) clover	بی رنگ و روشن
اسطوخودوس (Lavandula) lavender	زرین
شاه بلوط (castanea) chestnut	تیره
مریم گلی	کهربائی روشن یا تیره زرین
زیرخون	سبز متمایل به زرد کم رنگ
اقاقیا (Robinia) false acacia	ابگون زلال
گندم سیاه	زرد تیره یا قهوه ای تیره
تمشک	وحشی: زلال / کشت شده: سفید رنگ
آفتابگردان (Helianthus) sunflower	زرد طلایی
اوکالپتوس (Eucalyptus) eucalyptus	تیره
گون	زرد
مرکبات citrus	زرد شفاف

۱-۲- عطر و بو :

عطر و بوی عسل متناسب با گل و گیاهی است که زنبور از آن استفاده کرده است .

تبصره: بجز عسل قنادی که مصارف صنعتی دارد، عسل نباید حاوی هیچگونه بو و طعم به غیر از عسل بوده و تخمیر نشده و

اسیدیته آن نیز نباید به طور مصنوعی تغییر کرده یا آنقدر حرارت دیده باشد که آنزیم های طبیعی آن تخریب شده و یا به طور مشخصی غیرفعال شده باشند.

۳-۱- مزه :

عسل باید دارای مزه شیرین مخصوص به خود و عاری از مزه سوختگی، تخمیر و کپک زدگی و بطور کلی هر گونه مزه نامطبوع باشد.

۴-۱- کف :

در سطح عسل نباید هیچگونه کفی موجود باشد.

۵-۱- حالت فیزیکی عسل طبیعی :

عسل در شرایط محیطی، از سیال و روان، تا غلیظ و چسبناک و یا قسمتی تا کلا متبلور (رس کرده) می تواند متغیر باشد. تبصره- شکرک زدن (متبلور شدن، رسوب کردن، ته نشین شدن، دانه شدن و کریستالیزه شدن) عسل نه تنها دلیل بر کیفیت بد و تقلبی بودن عسل نیست بلکه معرف سالم و طبیعی بودن عسل می باشد.

ماده ۲- ویژگی های میکروبی :

ویژگی های میکروبی عسل باید مطابق جدول (۲) باشد.

جدول (۲) ویژگی های میکروبی عسل

تعداد حداکثر مجاز	ویژگی ها
منفی	شمارش اسپور کلستری دیوم های احیاء کننده سولفیت (در گرم)
۱۰	مخمرهای اسموفیلیک (در گرم)
۱۰۰	کپک (در گرم)

ماده ۳- ویژگی های شیمیائی:

۳-۱- ویژگی های شیمیائی عسل باید مطابق با جدول (۳) باشد.

۳-۲- حداکثر حد مجاز باقیمانده (MRL) دارو، هورمون سموم و سایر مواد شیمیائی در عسل باید مطابق با جدول (۴) باشد.

جدول (۳) ویژگیهای شیمیایی عسل

ردیف	ویژگیها	معیار	حدود قابل قبول
۱	قندهای احیاء کننده (گرم در هر صد گرم)	عموم عسل ها (بجز موارد ذیل)	حداقل ۶۵
		عسلک یا عسل مخلوط با عسلک	حداقل ۵۳
۲	ساکاروز (گرم در هر صد گرم)	عموم عسل ها (بجز موارد ذیل)	حداکثر ۵
		اقاقیا، اسطوخودوس، اسپرس، شیدر، مرکبات، یونجه	حداکثر ۱۰
		اکالیپتوس، خلنگ، اکلیل کوهی، عسلک یا عسل مخلوط با عسلک	حداکثر ۱۵
۳	رطوبت (درصد)	عموم عسل ها (بجز موارد ذیل)	حداکثر ۲۱
		شیدر	حداکثر ۲۳
		عسل های صنعتی	حداکثر ۲۵
۴	PH		حداقل ۳/۵
۵	فعالیت دیاستازی بر حسب واحد دیاستاز (DN)	بعد از فرآوری و بسته بندی	حداقل ۸
		برای تمام عسل های تجاری	حداقل ۸
		عسل های با میزان فعالیت آنزیمی پایین	حداقل ۳
۶	نسبت فروکتوز به گلوکز		حداقل ۰/۹
۷	مجموع فروکتوز و گلوکز	عموم عسل ها	حداقل ۶۰
		عسلک یا عسل مخلوط با عسلک	حداقل ۴۵
	مواد معدنی/خاکستر (گرم در هر صد گرم)	عموم عسل ها	حداکثر ۰/۶
		عسلک یا عسل مخلوط با عسلک	حداکثر ۱/۲
۸	اسیدیته (میلی اکی والان در کیلوگرم)		حداکثر ۴۰
۹	هدایت الکتریکی (بر حسب میلی زیمنس بر سانتیمتر)		حداکثر ۰/۸
۱۰	هیدروکسی میتل فورفورال HMF (میلی گرم در کیلوگرم)	بعد از فرآوری و مخلوط کردن	حداکثر ۶۰
		برای تمام عسل های فله	حداکثر ۴۰
۱۱	مواد جامد غیر محلول در آب (گرم در هر صد گرم)	عموم عسل ها	حداکثر ۰/۱
		عسل فشرده (پرس شده)	حداکثر ۰/۵
۱۲	پرولین (میلی گرم در کیلوگرم)		حداقل ۱۸۰

جدول (۴) حداکثر میزان مجاز باقیمانده های دارو، سموم و فلزات سنگین (MRLs) در عسل

MRL (PPb)	نام باقیمانده	گروه باقیمانده
۳۰۰	تترا سایکلین ها (Oxytetracycline/ Chlortetracycline)	آنتی بیوتیک ها
۱۰۰	اریترومایسین (Erythromycin)	
۵۰	سولفونامید ها (Sulfonamides)	
۱۰۰	کومافوس (Comafos)	ضد انگل ها
۲۰۰	آمیتراز (Amitraz)	
۱۰	اندترین (Endrin)	سموم ارگانوکلره
۱۰	آلدترین و دی الدترین (Aldrin and Dieldrin)	
۱۰	کلردان (Chlordane) - مجموع ایزومرهای سیس و ترانس	
۵۰	DDT isomers(Dichlorodiphenyltrichloroetan)	
۱۰	ایزومر گاما - هگزا کلرو سیکلو هگزان HCH gamma-isomer (Lindane)	
۱۰	اندوسولفان (Endosulfan) - مجموع ایزومرهای آلفا و بتا و سولفات اندوسولفان	
۱۰	هپتا کلر (Heptachlor) - مجموع هپتا کلر و اپوکسید هپتا کلر	
۵۰	مالاتیون (Malathion) - مجموع مالاتیون و مالاکسون	سموم ارگانو فسفره
۵۰	سیپرمترین (Cypermethrin) - مجموع ایزومرها	پایروتریوئیدها
۱۰۰	سرب (Lead)	فلزات سنگین
۱۰۰	کادمیوم (Cadmium)	

ماده ۴- عمر ماندگاری

عسل بسته بندی شده با درب بندی کامل را می توان در شرایط دور از رطوبت و نور مستقیم آفتاب تا دو سال نگهداری نمود.

ماده ۵- تقلبات و تخلفات بهداشتی عسل:

۵-۱- اضافه کردن نشاسته به عسل

اغلب به منظور ازدیاد وزن عسل به آن نشاسته اضافه می کنند.

روش تشخیص: آزمایش تشخیص دکستروز

تبصره ۱- در اثر هیدرولیز نشاسته، دکستروز حاصل می شود.

تبصره ۲- دکستروز طبیعی در محیط اسیدی در مجاورت الکل رسوب نمی دهد. در صورتی که دکستروز مصنوعی در محیط اسیدی با الکل رسوب می دهد.

۵-۲- اضافه کردن گلوکز مایع به عسل

روش تشخیص: آزمایش تشخیص دکستروز

تبصره- اگر به عسل، گلوکز اضافه شود، حاوی مقدار زیادی دکستروز خواهد بود.

۵-۳- اضافه کردن قندهای ساخته و آماده تجارتي (شکر) به عسل

روش تشخیص: آزمایش تشخیص فورفورال

تبصره- قندهای مصنوعی حاوی مقداری فورفورال یا مشتقات آن مانند هیدروکسی متیل فورفورال دئید است.

۵-۴- مخلوط کردن گلوکز مایع با مقداری اسانس عسل، موم و رنگ و عرضه آن به عنوان عسل.

روش تشخیص: آزمایش تشخیص آنزیم دیاستاز

تبصره- در عسل طبیعی، آنزیم های کاتالاز، انورتاز و آمیلاز وجود دارد، در حالیکه عسل مصنوعی یا عسل طبیعی حرارت دیده فاقد این آنزیم ها می باشد.

۵-۵- عرضه عسلک به عنوان عسل

روش تشخیص : آزمایش تشخیص دکستترین

تبصره- در عسل حقیقی محلول عسلی که به آن چند قطره الکل اتیلیک اضافه شده است، صاف باقی می ماند. اما اگر عسلک یا عسل شبیمی باشد، گلوله هایی شبیه تخم مرغ در آن ظاهر می شود.

فصل هفتم:

استقرار سامانه بهداشتی

HACCP

و ممیزی رسمی

Implementation Of HACCP and Official Audit

ماده ۱- به منظور بررسی گزارش ممیزین رسمی و اتخاذ تصمیم در خصوص صدور گواهی HACCP کمیته ای با عنوان «کمیته اجرایی سامانه HACCP» در اداره کل با ترکیب زیر تشکیل می شود:

- معاون سلامت
- رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی
- یک نفر از کارشناسان اداره کل دارای تجربه و اطلاعات لازم
- درحوزه نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی به انتخاب مدیرکل
- دو نفر از ممیزین رسمی اداره کل
- رئیس کمیته
- دبیر کمیته
- عضو کمیته
- عضو کمیته

ماده ۲- درج عنوان HACCP بر روی بسته های محصولات تولیدی منوط به دریافت گواهی HACCP از اداره کل برابر فرم شماره یک ضمیمه ، خواهد بود.

تبصره ۱- مراکزی که قبل از ابلاغ این شیوه نامه عنوان HACCP را بر روی محصولات تولیدی خود درج می کرده اند، موظفند حداکثر ظرف مدت سه ماه پس از ابلاغ این شیوه نامه نسبت به اخذ گواهی مربوط از اداره کل اقدام نمایند.

تبصره ۲- اداره کل موظف است موضوع ضرورت دریافت گواهی HACCP جهت درج بر روی محصولات تولیدی را به صورت کتبی به مراکز مشمول این شیوه نامه ابلاغ نماید.

ماده ۳- به منظور ارزیابی و کنترل مخاطرات بهداشتی و نیز اطمینان از تطابق فرآیند تولید ، شرایط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات با نظامنامه HACCP واحد ، ممیزی از اماکن دامی و صنایع وابسته به دام در سطوح زیر انجام می شود :

- ممیزی داخلی توسط اعضای تیم HACCP مستقر در واحد با فواصل زمانی حداقل سه ماهه
- ممیزی غیر رسمی توسط شرکت ها یا اشخاص حقوقی غیر دولتی ارائه دهنده خدمات ممیزی غیر رسمی سامانه های بهداشتی با فواصل زمانی حداقل شش ماهه
- ممیزی رسمی توسط ممیزین رسمی سازمان با فواصل زمانی حداقل یک ساله

ماده ۴- مراکز متقاضی ، باید دارای تیم HACCP حداقل متشکل از مدیرعامل ، مدیر تولید ، مسئول فنی بهداشتی ، مدیر بازرگانی ، مسئول بخش مهندسی مرکز باشد.

ماده ۵- ممیزی رسمی از اماکن دامی و صنایع وابسته به دام به منظور ارزیابی و کنترل مخاطرات بهداشتی و اطمینان از پیاده سازی صحیح سامانه HACCP باید توسط حداقل دو نفر از ممیزین رسمی که از طرف سازمان و یا اداره کل برای ممیزی از اماکن دامی و صنایع وابسته به دام تعیین شده اند، انجام شوند.

ماده ۶- ممیزین رسمی باید کارمند شاغل در سازمان بوده و دوره های آموزشی مربوط برابر عناوین برنامه آموزشی اعلام شده از سوی سازمان را طی نمایند.

تبصره - ابلاغ ممیزین رسمی توسط مدیرکل دامپزشکی استان صادر می شود.

ماده ۷- درج عنوان HACCP بر روی بسته های محصولات تولیدی، مستلزم طی مراحل زیر می باشد:

۱-۷- ثبت درخواست از سوی متصدی مرکز به همراه بارگذاری مدارک و مستندات ذیل در سامانه صدور پروانه سازمان دامپزشکی کشور (CERT)؛

الف) پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر مرکز.

ب) پروانه بهداشتی تولید معتبر محصولات تولیدی مورد نظر.

ج) پروانه اشتغال معتبر مسئول فنی بهداشتی

د) نسخه کامل نظامنامه HACCP

ه) یک نسخه از فرم های ارزیابی و کنترل مخاطرات بهداشتی تکمیل شده توسط ممیزین داخلی و غیر رسمی.

و) نقشه جانمایی تاسیسات که به تایید اداره کل دامپزشکی استان رسیده است.

ز) فرم های ممیزی داخلی که توسط اعضای تیم HACCP مستقر در مرکز تکمیل شده اند.

ح) فرم های ممیزی غیر رسمی که توسط شرکت های خدمات ممیزی غیر رسمی تکمیل و تایید شده اند.

ط) مستندات مربوط به تدوین و اجرای برنامه های پیش نیاز HACCP شامل :

- برنامه ها و روش های اجرایی کنترل بهداشتی آب و یا یخ مصرفی (حسب مورد) به همراه نتایج آزمایشگاهی مربوط
- برنامه ها و روش های اجرایی شستشو و ضدعفونی سطوح ، تجهیزات و لوازم کار به همراه نتایج آزمایشگاهی مربوط
- برنامه ها و روش های اجرایی کنترل بهداشت فردی پرسنل به همراه کارت بهداشتی معتبر کلیه افرادی که در فرآیند تولید و نگهداری فرآورده دخالت دارند، به همراه نتایج آزمایشگاهی مربوط
- برنامه ها و روش های اجرایی کنترل بهداشتی محصول، ردیابی محصول، بررسی شکایات و تعامل با مشتریان به همراه نتایج آزمایشگاهی محصولات تولیدی
- برنامه ها و روش های اجرایی برسنجی (کالیبراسیون) دستگاه ها و تجهیزات به همراه مستندات مربوط
- برنامه ها و روش های اجرایی کنترل حشرات و حیوانات موذی به همراه مستندات مربوط
- برنامه ها و روش های اجرایی مستندات سازی ، ثبت و بایگانی اطلاعات
- برنامه ها و روش های اجرایی کنترل بهداشتی مواد اولیه و نیز ارزیابی تامین کنندگان مواد اولیه به همراه مستندات مربوط
- گواهی آموزشی اعضای تیم HACCP صادره از سوی شرکت خدمات آموزشی و ترویجی دامپزشکی برابر عناوین برنامه آموزشی اعلام شده از سوی سازمان
- گواهی آموزشی پرسنل شاغل صادره از سوی مسئول فنی بهداشتی و رئیس تیم HACCP

- ۷-۲- بررسی مدارک و مستندات توسط اداره کل ظرف مدت حداکثر سه روز کاری پس از ثبت درخواست و بارگذاری مدارک؛
- ۷-۳- در صورت وجود اشکال یا نقص در مدارک و مستندات بارگذاری شده، اعلام موارد نقص یا اشکال به متقاضی جهت رفع اشکال و یا تکمیل مدارک؛
- ۷-۴- اداره کل حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری از ارائه درخواست و مستندات لازم، نظام نامه را بررسی و ضمن تکمیل «فرم بررسی طرح نظام نامه» (ضمیمه شماره دو شیوه نامه)، موارد عدم انطباق را جهت رفع نواقص به متقاضی کتبا اعلام می نماید.
- ۷-۵- متقاضی حداکثر تا پایان مدت اعتبار پروانه تولید محصول مربوط، نسبت به رفع نواقص اعلام شده اقدام و مراتب را کتبا به اداره کل اعلام می نماید در غیر این صورت درخواست وی از نظر اداری بلااثر تلقی خواهد شد.
- ۷-۶- در صورت انطباق نظام نامه ارائه شده، ممیزین رسمی حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری مطابق مفاد این شیوه نامه، از محل بازدید و ضمن بررسی فرآیند تولید، شرایط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات واحد و انطباق آن ها با نظامنامه HACCP واحد، نسبت به تکمیل فرم های ممیزی مربوط را تکمیل و به اداره کل تحویل می نماید.
- تبصره ۱-** ممیزی رسمی از اماکن دامی و صنایع وابسته به دام، با اعلام کتبی زمان ممیزی به صاحب و یا متصدی واحد انجام می شود و حضور اعضای تیم HACCP در زمان ممیزی الزامی است.
- تبصره ۲-** اداره کل برای هریک از اماکن دامی و صنایع وابسته به دام، پرونده مستقل تشکیل داده و تمام مستندات و مدارک و سوابق مربوط به ممیزی و نظارت های بهداشتی را در آن بایگانی و نگهداری می نماید.
- ۷-۷- گزارش ممیزین رسمی حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری در «کمیته اجرایی سامانه HACCP» در اداره کل بررسی و اتخاذ تصمیم می شود.
- ۷-۸- در صورتی که فرآیند تولید، شرایط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات واحد با نظامنامه HACCP واحد منطبق تشخیص داده نشود، مراتب حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری به متقاضی اعلام می شود و متقاضی حداکثر تا پایان مدت اعتبار پروانه تولید محصول مربوط، نسبت به رفع نواقص اعلام شده اقدام می نماید و سپس مراتب را کتبا به اداره کل اعلام می نماید در پایان مهلت مذکور درخواست وی از نظر اداری بلااثر تلقی خواهد شد.
- ۷-۹- در صورت انطباق فرآیند تولید، شرایط بهداشتی تاسیسات و تجهیزات واحد با نظامنامه HACCP مرکز، به شرح زیر اقدام می شود:
- الف) اداره کل گواهی درج HACCP بر روی بسته محصولات تولیدی را با مدت اعتبار دو سال صادر و رونوشت گواهی صادره را به دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان ارسال می نماید.
- ب) مشخصات شرکت در سایت پورتال اداره کل درج می شود.
- ج) دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان حداکثر ظرف مدت ۵ روز اداری مشخصات شرکت را در لیست شرکت های دارای گواهی HACCP در سایت پورتال دفتر برای اطلاعات بهره برداران درج می کند.

ماده ۸- اداره کل در بازرسی های ادواری از اماکن دامی و صنایع وابسته به دام ، موضوع درج HACCP بر روی محصولات تولیدی را با لیست شرکت های مجاز (دارای گواهی HACCP) در سایت پورتال سازمان را انطباق و موارد خلاف را به اداره کل مربوط و رونوشت به دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان ، اعلام می نماید.

ماده ۹- در صورت تقاضای صاحب و یا متصدی واحد مبنی بر تمدید گواهی HACCP ، ارائه مستندات مربوط به اقدامات اصلاحی در موارد عدم انطباق در هر یک از نقاط کنترل بحرانی (CCP) شناسایی شده از سوی متقاضی، علاوه بر مدارک مندرج در بند (۷) این شیوه نامه ، الزامی است.

ماده ۱۰- در صورت مشاهده هر گونه موارد عدم انطباق در ممیزی رسمی ، مراتب جهت رفع مورد به متقاضی اعلام می شود و چنانچه ظرف مهلت حداکثر یک ماه ، نواقص برطرف نشود ، مرکز مجاز به درج عنوان HACCP بر روی بسته های محصولات تولیدی ، نخواهد بود.

ماده ۱۱- برخورد با موارد نقص و محصولات ناسالم مطابق شیوه نامه نظارت بهداشتی دامپزشکی (موضوع ابلاغیه شماره ۹۲/۱۰/۱۴۰۳۵ مورخ ۹۲/۰۲/۳۱) انجام می شود.

ماده ۱۲- صاحب و یا متصدی واحد می تواند در صورت اعتراض به عدم صدور یا تعلیق درج عنوان HACCP بر روی بسته های محصولات تولیدی ، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری مدارک مثبته خود را به اداره کل ارائه نماید.

ماده ۱۳- اداره کل حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری ، مدارک ارائه شده را بررسی و اتخاذ تصمیم نموده و نتیجه را به متقاضی اعلام می نماید.

ماده ۱۴ - در صورتی که ممیزین رسمی در هنگام ممیزی و تکمیل فرم های ممیزی بعلت سهل انگاری ، قصور و اشتباه ، دقت ، صحت و صداقت نداشته باشند ، برابر مقررات برخورد خواهد شد.

فصل هشتم:

برنامه ملی پایش باقیمانده های دارو، سموم و فلزات سنگین در عسل

**National Residue Program(NRP)
for Honey**

ماده ۱- روش نمونه برداری

۱-۱- نمونه برداری از واحدهای تحت کنترل وپایش باقیمانده های دارویی و آلاینده ها ، براساس دستورالعمل اتحادیه اروپا در زمینه باقیمانده دارو، هورمون، سموم و سایر مواد شیمیایی در فراورده های خام دامی به شماره EC/۲۰۲۲/۱۶۴۴ و EC/۲۰۲۲/۱۶۴۶ انجام می شود .

۱-۲- نمونه ها را می توان در هر مرحله از زنجیره تولید برداشت کرد ، به شرط این که امکان ردیابی عسل تا تولیدکننده اولیه وجود داشته باشد.

ماده ۲- نحوه انتخاب زنبورستان برای نمونه برداری :

برای نمونه برداری ابتدا بایستی بر زنبورستان فعال در استان و بر مبنای تعداد مورد نیاز که در جدول مشخص شده است. به هر یک زنبورستان یک شماره داده و تعداد π (طبق جدول) نمونه از روی جدول اعداد تصادفی بطور تصادفی انتخاب کرده و سپس برای بدست آوردن تعداد نمونه مورد نیاز بطور تصادفی از جدول اعداد تصادفی شماره اول را بدست می آوریم و سپس بطور تصادفی از روی جدول شماره دوم را بدست می آوریم و همین طور ادامه می دهیم تا تمام نمونه ها بدست بیاید. شماره های بدست آمده را نمونه برداری می کنیم. نمونه ها بایستی از بهرهای مشخص شده برای هر زنبورستان ، عسل بطور غیر تکراری برداشت نمود. لازم است قبل از نمونه برداری نسبت به همگن کردن بهر عسل با روش شرح داده شده اقدام و سپس نسبت به نمونه برداری اقدام نمود.

تبصره- در صورتی که تعداد زنبورستان دو رقمی است از جدول اعداد تصادفی دو رقمی، اگر در صورتی که زنبورستان سه رقمی است از جدول اعداد تصادفی سه رقمی، در صورتی که تعداد زنبورستان چهار رقمی است از جدول اعداد تصادفی چهار رقمی می بایست استفاده کرد.

ماده ۳- مقدار نمونه برداشتی :

حداقل مقدار نمونه مورد نیاز ۲۵۰ میلی لیتر است و باید در طبق برنامه به آزمایشگاه ارسال شود.

ماده ۴- مشخصات نمونه بردار

نمونه برداری بایستی توسط فرد یا افراد کاملاً مجرب و تأیید شده و بطور دقیق و صحیح (مطابق این دستورالعمل) برداشته شود.
تبصره- در هنگام نمونه برداری لازم است فرم نمونه برداری بصورت کامل تکمیل و نسخه ای از آن در نزد اداره کل دامپزشکی استان نگهداری شود تا در صورت لزوم قابل شناسایی و قابل ردیابی باشد.

ماده ۵- نحوه جمع آوری و آماده سازی و ارسال نمونه:

- ۱-۵- در زمان نمونه برداری بایستی دقت شود تا از بروز هر گونه آلودگی یا تغییر در نمونه ها که ممکن است باقی مانده موجود در آن را تغییر داده و یا بر روی آنالیز نمونه تاثیر بگذارد، جلوگیری شود .
- ۲-۵- هر نمونه در داخل ظروف نمونه برداری تمیز و از نظر شیمیایی بی اثر قرار گیرد تا نمونه از آلودگی مصون بماند.
- ۳-۵- پس از انتقال نمونه به داخل ظرف درب آن را محکم بسته و داخل یونولیت به آزمایشگاه انتقال یابد.

ماده ۶- نحوه برچسب گذاری

هر نمونه بایستی دارای برچسب حاوی اطلاعات مندرج در جدول زیر باشد :

شماره نمونه (مندرج در فرم) :	نوع باقیمانده مورد پایش:
نام زیورستان :	نام نمونه بردار :
نوع کندو (صنعتی / سنتی) :	تاریخ نمونه برداری :
نام استان :	نام شهرستان :

ماده ۷- برنامه زمان بندی ارسال نمونه ها به آزمایشگاه:

نمونه های پس از درب بندی کامل داخل یونولیت باید طی برنامه زمان بندی تعیین شده از سوی دفتر نظارت بر بهداشت عمومی به آزمایشگاه مورد نظر انتقال می یابد.

ماده ۸- دستور کار نمونه برداری :

۱-۸- عسل مایع یا صاف شده:

اگر نمونه بدون گرانول باشد، آن را با تکان دادن یا هم زدن به طور کامل مخلوط کنید، اگر نمونه دارای گرانول باشد، ظرف بسته را در حمام آب گرم بدون غوطه وری قرار دهید و به مدت ۳۰ دقیقه در گرمای ۶۰ درجه سلسیوس گرم کنید و اگر لازم بود تا ۶۵ درجه سلسیوس گرم کنید تا عسل مایع شود، در صورت ضرورت، نمونه را گاهی تکان دهید، نمونه را مخلوط کرده و هر چه سریعتر، تا حد امکان نمونه مایع شده را سرد کنید. اگر مواد خارجی مانند موم، چوب، زنبور، تکه هایی از شان و غیره وجود داشته باشد، نمونه را دردمای ۴۰ درجه سلسیوس در حمام آب گرم، گرم کنید و پیش از نمونه برداری با استفاده از صافی پارچه ای در قیفی درون آب داغ صاف کنید. ۲۵۰ میلی لیتر عسل مایع صاف شده را نمونه برداری کنید و در ظروف پلاستیکی سالم، تمیز و خشک طوری قرار دهید که تقریباً از نمونه پر شود.

۲-۸- عسل شان :

اگر شان ها بسته (سر به مهر) باشد، پس از بازکردن، قسمت بالای شان را بردارید و از شان به طور کامل جدا کنید و عسل ها را با یک الک سیمی با چشمه هایی با دهانه 0.5×0.5 میلیمتر صاف کنید. اگر تکه هایی از شان با موم از الک عبور کند، نمونه ها را گرم کنید و با استفاده از صافی پارچه ای صاف کنید. چنانچه عسل در شان گرانوله شده باشد، لازم است که آن را آنقدر حرارت دهید تا موم مایع، صاف و سرد شده و عسل مایع شده از شان خارج شود. ۲۵۰ میلی لیتر از عسل مایع شده را نمونه برداری کنید.

ماده ۹- گروه های باقیمانده های دارو، سموم و فلزات سنگین :

۹-۱- گروه A2a (Chloramphenicol): کلرامفنیکل

۹-۲- گروه A2b (Nitrofurans): فروزالیدون و ...

۹-۳- گروه A2c (Nitroimidazole): مترونیدازول و ...

۹-۴- گروه A2d (Other A2 substances): داپسون

۹-۵- گروه A3c (Unauthorised antimicrobials): نالیدیکسیک اسید، سفوروکسیم و ...

۹-۶- گروه B1a (Antimicrobials): تایلوزین، اکسی تتراسایکلین، سولفونامیدها، انروفلوکساسین و ...

۹-۷- گروه B1b (Insecticides, fungicides, anthelmintics and other antiparasitic agents): آمیتراز، کومافوس و ...

۹-۸- گروه Pesticides (Organochlorinated Compounds): اندرین، هگزاکلروبنزن، DDT، اندوسولفان، کلردان و ...

۹-۹- گروه Pesticides (Organophosphate compounds): فنتیون، فنامیفوس، آزینفوس متیل و ...

۹-۱۰- گروه Pesticides (Pyrethroids & Carbamats): فلووالینات، فن والرات، سایفلوترین و ...

۹-۱۱- گروه Metals: سرب - کادمیوم

« برنامه ملی پایش باقیمانده های دارو ، سموم و فلزات سنگین در عسل – سال

نام استان	A2a	A2b	A2c	A2d	A3c	B1a	B1b	Organochlorinated Compounds	Organophosphate compounds	Pyrethroids & Carbamats	Metals	جمع نمونه ها
آذربایجان شرقی												
آذربایجان غربی												
اردبیل												
اصفهان												
ایلام												
بوشهر												
تهران												
چهار محال و بختیاری												
خراسان جنوبی												
خراسان رضوی												
خراسان شمالی												
خوزستان												
زنجان												
سمنان												
سیستان و بلوچستان												
فارس												
قزوین												
قم												
کردستان												
کرمان												
کرمانشاه												
کهگیویه و بویر احمد												
گلستان												
گیلان												
لرستان												
مازندران												
مرکزی												
هرمزگان												
همدان												
یزد												
منطقه جیرفت و کهنوج												
جمع کل												

« برنامه ملی پایش باقیمانده های دارو ، سموم و فلزات سنگین در عسل - سال

فرم نمونه برداری و ارسال نمونه

مشخصات نمونه :

کد نمونه: تاریخ نمونه برداری: تاریخ ارسال به آزمایشگاه :

تعداد نمونه : وزن نمونه :

نوع آزمایشات درخواستی :

مشخصات محل نمونه برداری :

نام محل نمونه برداری : استان..... شهرستان.....

آدرس و تلفن :

الف- نام متصدی زنبورستان: شماره پروانه بهداشتی بهره برداری :

ب- سیستم پرورش : وضعیت پروانه بهداشتی بهره برداری :

داروهای مصرف شده طی ۲ ماه گذشته :

داروهای مصرف شده در آخرین درمان:.....

تاریخ آخرین درمان :

مشخصات نمونه بردار :

نام و نام خانوادگی: مسئولیت : تاریخ امضاء :

صور تجلسه نمونه برداری از استان

مدیرکل محترم دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی

باسلام و احترام

بازگشت به نامه شماره مورخ / / به استحضار می رساند در مورخ / / جهت اجرای برنامه ملی پایش باقیمانده های دارو ، سموم و فلزات سنگین در عسل ، اینجانبان امضاء کنندگان ذیل طبق جدول زیر نمونه برداری و نمونه ها جهت انجام آزمایشات باقیمانده ها به مرکز ملی تشخیص ، آزمایشگاه های مرجع و مطالعات کاربردی سازمان دامپزشکی کشور ارسال گردید.

ردیف	تعداد	مشخصات زنبورستان / مزرعه / مرکز	نوع آزمایش	کدهای نمونه
۱				
۲				
۳				
۴				
۵				
۶				
۷				
۸				
۹				
۱۰				
۱۱				

۱- نام و امضاء ۲- نام و امضاء ۳- نام و امضاء ۴- نام و امضاء

به تعداد نمونه در تاریخ جهت انجام آزمایشات باقی مانده ها تحویل مرکز ملی تشخیص ، آزمایشگاه های

مرجع و مطالعات کاربردی سازمان دامپزشکی کشور گردید.

نام و امضای تحویل گیرنده نمونه

فصل نهم:

ضمائم

Annex

« فرم ممیزی رسمی / بازرسی بهداشتی مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل »

اداره کل دامپزشکی استان: تاریخ ممیزی رسمی/بازرسی بهداشتی:
مشخصات ممیزین/بازرسین بهداشتی:

مشخصات مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل:

نام مرکز: شماره و تاریخ اعتبار پروانه بهداشتی بهره برداری:

...../.....

مسئول فنی بهداشتی: ☐ دارد ☐ ندارد ☐ نام و نام خانوادگی: شماره پروانه: تاریخ اعتبار: /

موقعیت استقرار مرکز آماده سازی و بسته بندی عسل:

ناحیه تجاری: ☐ منطقه مسکونی: ☐ ناحیه صنعتی: ☐ ناحیه کشاورزی: ☐

آدرس و تلفن تماس مرکز

.....:

.....

ظرفیت روزانه (تن): الف- اسمی: (تن) ب- عملی: (تن)

مرکز مستقل: ☐ وابسته به زنبورداری: ☐

نام زنبورداری: شماره و تاریخ اعتبار پروانه بهداشتی بهره برداری:/.....

آدرس و تلفن تماس:

مساحت کل زمین (متر مربع): مساحت کل زیر بنا (متر مربع):

منابع تامین آب: چاه ☐ قنات ☐ چشمه ☐ آب لوله کشی ☐

منابع تامین برق: شبکه برق ☐ ژنراتور ☐

محوطه مرکز: آسفالت ☐ شنی ☐ خاکی ☐

توضیحات:

.....

.....

.....

ردیف	الف) ضوابط و شرایط بهداشتی تولید :	مورد تأیید می باشد		نوع نقص	توضیحات
		بلی	خیر		
۱	مسئول فنی بهداشتی در زمان ممیزی / بازرسی بهداشتی حضور فعال دارد؟			بحرانی	
۲	عسل جهت بسته بندی از منابع مجاز تهیه می شود ؟			بحرانی	
۳	آماده سازی عسل بصورت بهداشتی و برابر دستور العمل های مربوط انجام می شود ؟			بحرانی	
۴	از مواد بسته بندی مجاز و مناسب جهت بسته بندی استفاده می گردد؟			بحرانی	
۵	نشانه گذاری بر روی بسته ها و شیشه های عسل براساس ضوابط سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟			بحرانی	
۶	نمونه برداری و انجام آزمایشات لازم بر روی محصولات تولیدی براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟			بحرانی	
۷	انبار نگهداری مواد بسته بندی دارای شرایط مناسب و بهداشتی می باشد؟			عمده	
۸	حمل عسل به مراکز عرضه توسط خودروهای مناسب و بهداشتی انجام می شود؟			مهم	
۹	گواهی بهداشتی حمل برای عسل خروجی از مرکز براساس ضوابط سازمان دامپزشکی کشور صادر می شود؟			مهم	
۱۰	شستشو و ضدعفونی خودروهای حمل عسل به نحو مناسب انجام می شود؟			جزئی	
۱۱	گزارشات ماهیانه براساس فرم های سازمان دامپزشکی کشور تنظیم و ارسال می شود؟			جزئی	
۱۲	ضایعات بصورت بهداشتی جمع آوری و در پایان هرروز کاری از تأسیسات خارج می شوند؟			مهم	
۱۳	حوضچه ضدعفونی درمبادی ورودی به سالن های آماده سازی و بسته بندی عسل تعبیه شده است؟			مهم	
۱۴	جایگاه مجزائی جهت نگهداری مواد شوینده و ضدعفونی کننده در مرکز در نظر گرفته شده است؟			عمده	
۱۵	امکانات و تجهیزات مناسب برای جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات موذی به سالن های آماده سازی و بسته بندی عسل وجود دارد؟			مهم	
۱۶	سطوح کار، وسایل و تجهیزات مورد استفاده از مواد مقاوم و قابل شستشو و ضدعفونی ساخته شده اند؟			عمده	
۱۷	شستشو و ضدعفونی تجهیزات و وسایل آماده سازی و بسته بندی عسل پس از پایان کار براساس برنامه اجرایی مربوطه انجام می شود؟			مهم	
۱۸	عملیات نظافت، پاکسازی و شستشوی سالن بسته بندی بصورت روزانه به شیوه مناسب براساس برنامه اجرایی مربوطه انجام می شود؟			مهم	
۱۹	سیستم حرارتی مناسب جهت تأمین آب گرم مورد نیاز وجود دارد؟			مهم	

ردیف	(ب) شرایط بهداشتی عمومی :	مورد تأیید می باشد		نوع نقص	توضیحات
		بلی	خیر		
۲۰	گزارشات روزانه دردفاتر مخصوص ثبت می شوند ؟			مهم	
۲۱	نقشه کارگاه مطابق ضوابط فنی و بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور می باشد؟			مهم	
۲۲	فضاهای کاری تمیز و غیر تمیز به شکل مناسب از یکدیگر جدا شده اند؟			مهم	
۲۳	مساحت فضاهای کاری به نحوی در نظر گرفته شده است که عملیات آماده سازی و بسته بندی عسل در شرایط بهداشتی انجام پذیرد ؟			مهم	
۲۴	سطوح دیوارها صاف، غیر قابل نفوذ درمقابل آب بوده وبه راحتب تمیز وضد عفونی می گردند؟			عمده	
۲۵	محل اتصال دیوارها به کف دارای انحناء مناسب می باشد؟			عمده	
۲۶	سطوح سقف ها صاف بوده وبه راحتی شستشو وتمیز می گردند؟			عمده	
۲۷	کف سالن در مقابل آب نفوذ ناپذیر وقابل شستشو وضد عفونی می باشد؟			عمده	
۲۸	شیب کف سالن ها طوری ساخته شده است که آب ومایعات به راحتی به کانال های خروج پساب هدایت شده وهمچنین شرایط کانال های خروج پساب مناسب می باشد؟			عمده	
۲۹	درب ها مقاوم به زنگ زدگی وبه راحتی شستشو وضد عفونی می گردند؟			عمده	
۳۰	درب وپنجره ها مجهز به توری مناسب وقابل شستشو می باشند؟			عمده	
۳۱	مرکز دارای سرویس بهداشتی (حمام وتوالت)مناسب وبه تعداد کافی(متناسب باتعدادکارگران)می باشد؟			جزئی	
۳۲	روشویی به تعداد کافی درسالن های عملیات وجود دارند؟			عمده	
۳۳	شیرهای آب بدون دخالت دست ،باز وبسته می شوند؟			عمده	
۳۴	مواد شوینده وضد عفونی کننده دست ها،حوله های یک بار مصرف،سطل دربردار درکنار روشویی ها موجود می باشد؟			عمده	
۳۴	تهویه درسالن ها به طور مناسب انجام می شود؟			عمده	
۳۵	میزان نور در محل های عملیات مناسب وكافی می باشد؟			عمده	
۳۶	سمپاشی دوره ای محوطه مرکز طبق ضوابط ومقررات بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور انجام میشود؟			عمده	
(ج) رعایت بهداشت فردی :					
		مورد تأیید می باشد		نوع نقص	
		بلی	خیر		
۳۷	تمامی پرسنل وکارگران مرتبط با آماده سازی و بسته بندی عسل مورد معاینات پزشکی قرار گرفته و دارای کارت بهداشتی (گواهی سلامت) معتبر می باشند؟			بحرانی	
۳۸	کارگران و پرسنل دارای لباس کار وروپوش مناسب وبهداشتی درزمان فعالیت می باشند؟			مهم	
۳۹	کارگران وپرسنل مرتبط قبل از شروع به کار ویا درمواقع لزوم ، دست های خود را شستشو وضد عفونی می نمایند؟			مهم	
۴۰	کارگران و پرسنل مرتبط با آماده سازی و بسته بندی عسل از خوردن ،آشامیدن ،سیگار کشیدن و... در هنگام کار پرهیز می نمایند؟			مهم	

ردیف	(د) کنترل حشرات و حیوانات موذی	مورد تأیید می باشد		نوع نقص	توضیحات
		بلی	خیر		
۴۱	درسالن آماده سازی و بسته بندی عسل حشرات و حیوانات موذی دیده می شود؟			بحرانی	
۴۲	آیا تمهیدات لازم برای جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات موذی و مبارزه با آن ها (تله گذاری/طعمه گذاری) در مرکز، نصب توری های مناسب (قابل شستشو و ضدعفونی) برکلیه درب و پنجره های باز شو و... انجام شده است؟			مهم	
۴۳	مواد سمی و خطرناک شیمیایی (حشره کش، جونده کش، مواد ضدعفونی کننده و...) در محل مشخصی که مجهز به کمد های قفل دار می باشد، نگهداری می شوند؟			مهم	
۴۴	مواد شیمیایی مورد استفاده (ضد عفونی کننده ها، سموم و...) مورد تأیید مراجع ذیصلاح می باشند؟			مهم	
۴۵	استفاده از مواد شیمیایی (ضد عفونی کننده ها، سموم و...) باعث آلودگی محصول می شوند؟			بحرانی	
۴۶	سمپاشی دوره ای محوطه طبق ضوابط و مقررات بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟			عمده	
ردیف	(ه) آب مصرفی	مورد تأیید می باشد		نوع نقص	توضیحات
		بلی	خیر		
۴۷	آب قابل شرب و بهداشتی به میزان کافی در مرکز وجود دارد؟			بحرانی	
۴۸	لوله ها از جنس مناسب بوده و در مقابل زنگ زدگی مقاوم می باشند؟			عمده	
۴۹	آب سرد و گرم به میزان کافی و با فشار لازم در دسترس می باشد؟			مهم	
۵۰	مرکز دارای مخزن ذخیره آب می باشد؟			عمده	
۵۱	آزمایشات آب (میکروبی / شیمیایی / فلزات سنگین) مطابق با دستورالعمل های سازمان و بر اساس نظامنامه HACCP انجام می گردد ؟			مهم	
۵۲	نتایج آزمایش نمونه های آب مصرفی ثبت و مستند سازی می شوند؟			مهم	

د- سایر موارد :

نظر کلی تیم ممیزی/بازرسی بهداشتی :

نام و نام خانوادگی و امضاء ممیزین رسمی/بازرسین بهداشتی امضاء

۱-

۲-

۳-

نام و نام خانوادگی مسئول فنی بهداشتی مرکز نام و نام خانوادگی مدیر عامل / متصدی مرکز

مهر و امضاء

مهر و امضاء

موارد عدم انطباق و اقدامات اصلاحی مورد نظر

زمان اجرا	موارد عدم انطباق و اقدامات اصلاحی مورد نظر	ردیف

✽ موارد فوق الذکر به رؤیت اینجانب مدیرعامل/مته صدی مرکز رسید
و متعهد می شوم ، نسبت به انجام اقدامات اصلاحی مورد نظر در زمان مقرر اقدام نمایم .
نام و نام خانوادگی مدیرعامل/مدیریت مرکز
مهر و امضاء