



جمهوری اسلامی ایران

بسم تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

شماره: ۱۷۸۷/۶۰۰۰۰۰۰۰

تاریخ: _____

پیوست: _____
۱۳۸۲ / ۶ / ۲۳

ممبر کل محترم دامپزشکی استان

باسلام،

به پیوست جزوه مربوط به ضوابط و شرایط صدور پروانه کارگاههای
لش گیری روده مشتمل بر ۳ برگ به همراه شش برگ فرم بازدید کارشناسی
کارگاههای لش گیری روده جهت استحضار و اقدام لازم ارسال میگردد
خواهشمند است پس از دریافت اعلام وصول بفرمائید. ۱۳۳۰۰۰۰۰۰

۸۱/۶/۲۳
دکتر مهدی خلج
مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت:

- مدیر کل محترم دفتر قرنطینه و امور بین الملل جهت استحضار و ضمن تشکر از شرکت جناب آقای دکتر سالاری در جلسات تهیه و تدوین ضوابط مربوطه.
- اداره کل دامپزشکی استان تهران جهت استحضار و تشکر از شرکت جناب آقای دکتر حاج اکبری در جلسات تهیه و تدوین ضوابط مربوطه.

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی.
صندوق پستی: ۱۵۵/۸۳۴۹، تلفن: ۳-۸۹۵۳۴۰۰، دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲

۱۳۸۷/۱۶/۱۳

تاریخ:

بسته پستی ۱۳۸۷/۱۶/۱۳



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

باسلام،

به پیوست جزوه مربوط به ضوابط و شرایط صدور پروانه کارگاههای
لش گیری روده مشتمل بر ۳ برگ به همراه شش برگ فرم بازدید کارشناسی
کارگاههای لش گیری روده جهت استحضار و اقدام لازم ارسال میگردد
خواهشمند است پس از دریافت اعلام وصول بفرمائید. ۱۳۸۷/۱۶/۱۳

۸۴۶۳۶۱
دکتر مهدی خلج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت:

- مدیر کل محترم دفتر قرنطینه و امور بین الملل جهت استحضار و ضمن تشکر از شرکت جناب آقای دکتر سالاری در جلسات تهیه و تدوین ضوابط مربوطه.
- اداره کل دامپزشکی استان تهران جهت استحضار و تشکر از شرکت جناب آقای دکتر حاج اکبری در جلسات تهیه و تدوین ضوابط مربوطه.

نشانی: تهران، خیابان ولی عصر (عج)، دوراهی یوسف آباد، ابتدای خیابان سید جمال الدین اسدآبادی
صندوق پستی ۱۴۱۵۵/۶۳۴۹ تلفن: ۳ - ۸۹۵۳۴۰۰ دورنویس: ۸۹۶۲۳۹۲ - ۸۹۵۷۲۵۲



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

شماره:
تاریخ:
پیوست:

ضوابط و شرایط بهداشتی کارگاههای لاش گیری روده

موقعیت محل:

- محل احداث کارگاه میبایست دارای شرایط زیر باشد ..
۱. در مسیر آب راههای عمومی قرار نگرفته باشد (مثل جوی - رودخانه)
 ۲. حتی الامکان نزدیک کشتارگاه دام و یا در داخل خود کشتارگاه باشد.
 ۳. امکان دسترسی به آب سالم و بهداشتی وجود داشته باشد.
 ۴. دارای برق سه فاز صنعتی بوده باشد.

الف) ظرفیت:

حداقل ظرفیت ۱۰۰۰ رسته در روز و حداکثر آن با نظر کمیته فنی خواهد بود. و مساحت سالن متناسب با ظرفیت آن متغیر می باشد.

ب) زمین:

زمین مورد نیاز برای احداث کارگاه باید ۳ برابر مساحت زیربنای ساختمانی آن باشد.

ج) فواصل:

فواصل کارگاههای لاش گیری به مثابه کشتارگاهها طبق جدول فواصل نظام دامداری می باشد

د) نقشه و جایگاه:

۱. سالن لاش گیری میبایست دارای پوشش مناسب قابل شستشو و ضد عفونی و غیر قابل نفوذ باشد
۲. سقف سالن لاش گیری میبایست پوشش مناسب قابل شستشو و استحکام کافی داشته باشد.
۳. کف سالن دارای شیب بندی مناسب و از جنس مقاوم و قابل شستشو و غیر قابل نفوذ باشد. (حالت لغزندگی نداشته باشد)

شماره:

تاریخ:

بیوست:



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

۴. زمکشی سالن به صورت کانالهایی که در درون آن نرده های مشبک با جنس مناسب و مقاوم قرار گرفته میشود.

۵. عمق کانالها حداقل ۲۰ سانتیمتر و عرض آن ۲۰ سانتی متر و فاصله دو کانال از هم حداکثر ۳ متر باشد.

۶. شیب کانالها در حدی باشد که هیچگونه فاضلابی در موقع جاری شدن آب نماند و جنس کانالها میبایست از کاشی یا سرامیک باشد.

۷. سالن لاش گیری به دو قسمت کاملاً مجزا از هم تقسیم شده باشد، به شکلی که حوضچه ها در یک سالن، نیز یک بار دوبر و هنگ کش در سالن دیگر باشد.

۸. بین دو سالن درب آلومینیومی به صورت خودکار و زیر درب حوضچه ضد عفونی به ابعاد مناسب باشد بطوریکه حداقل برابر عرض درب ورودی و به عمق ۱۰ سانتی متر باشد و جنس حوضچه میبایست مقاوم و با رنگ روشن و دارای سیستم تخلیه باشد.

۹. حوضچه های لاش گیری به ابعاد طول و عرض حداقل 2×2 متر مربع و به ارتفاع ۸۰ سانتی متر و از جنس مقاوم نفوذ ناپذیر باشد و لبه های حوضچه تیز نباشد.

۱۰. میز کار یک بار دوبر و هنگ کش میبایست از جنس مقاوم و غیر قابل نفوذ باشد.

۱۱. لوله کشی آب، از جنس پولیکا بوده و شیرهای آب استیل و زنگ نزن باشد.

۱۲. لوله های مورد استفاده میبایست از جنس مقاوم و ضد زنگ بوده و از جنس چوب تیز نباشد.

۱۳. پنجره ها و درها مجهز به توری باشد.

۱۴. سیستم تهویه مناسب بوده و حداقل ۴ عدد تهویه متوسط و مناسب دارا باشد.

۱۵. برق کشی سالن روکار و با فاصله از دیوار بوده و کلید پریز ضد آب باشد.

۱۶. گوشه های سالن زاویه دار نباشد.

۱۷. سالن باید از روشنائی نور کافی برخوردار باشد و دارای حفاظ و مناسب باشد.

۱۸. چنانچه آب محل شور باشد جهت مصرف کارگران میبایست حداقل یک تناکر ۲۰۰۰ لیتری آب قابل شرب (برابر استاندارد محیط زیست) موجود باشد.

۱۹. سیستم مبارزه با حشرات موذی دانشه باشد برای مبارزه با جوندگان پیشه بینی های لازم از جمله تله گذاری انجام شود.

(۲)



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره:

تاریخ:

پیوست:

۵- راهنمای بهداشتی و فنی تاسیسات جنبی کارگاه

۱. سردخانه یا اتاق سرد مناسب جهت نگهداری روده ورودی به کارگاه باشد (بصورت موتوری یا گازی)
۲. سردخانه مناسب با برودت حداقل، حداکثر (۶-۲) درجه سانتی گراد در جنب سالن سورت به صورت موتوری یا گازی باشد.
۳. حداقل مساحت سردخانه ۱۰ مترمربع، دارای کف با پوشش مناسب مقاوم و غیرقابل نفوذ باشد.
۴. محلی برای شستشوی بشکه‌ها در نظر گرفته شود.
۵. درختک مناسب حداقل ۱۲ مترمربع در مجاورت آن حمام باشد و به شکلی قرار گیرد که کارگران پس از وارد شدن در درختک و پوشیدن لباس کار بتواند وارد سالن شود.
۶. غذاخوری مناسب حداقل ۱۲ مترمربع در محیط مجزا از سالن باشد.
۷. سرویس بهداشتی بیرون محوطه سالن قرار گرفته شود، به سالن راه مستقیم نداشته باشد.
۸. شیرهای دستشویی بدون دخالت دست باز و بسته شود و ظرف اتوماتیک مایع تمیز کننده موجود باشد.
۹. دارای دفتر اداری مناسب و بیرون سالن باشد.
۱۰. محل نگهداری نمک به شکلی باشد که دارای دو در، یک در برای وارد شدن نمک از بیرون و درب دوم به داخل سالن راه داشته باشد جنس کف و دیوارها مقاوم و غیرقابل نفوذ باشد.
۱۱. درب ورود و خروج سالن میبایست دارای سکوی تخلیه بارگیری باشد.
۱۲. محوطه بیرونی از پوشش مناسب مقاوم و غیرقابل نفوذ باشد.
۱۳. دستگاه فشار قوی آب (کمپرسور) جهت شستشوی سالن موجود باشد.
۱۴. جعبه های کمک اولیه، کپسول آتش نشانی موجود باشد.
۱۵. حمل و نقل، نگهداری روده استحصالی و اورژینال در شبکه های پلاستیکی باشد.
۱۶. ترجیحاً نقشه ساختمانی قبل از احداث به سازمان برسد.

(۳)