

شماره: ۳۵۷۷/۴۴
تاریخ:

پیوست:
۱۳۸۲/۵/۱۹



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان دامپزشکی کشور

مدیر کل محترم دامپزشکی استان

یا سلام،

احتراماً به پیوست شرح وظایف مسئولین فنی بهداشتی کشتارگاههای طیور جهت استحضار و ابلاغ مجدد به این افراد ارسال میگردد. د.د. ۵/۱۵/۸۰ ص. ۱۰۸

دکتر مهدی خلج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
دکتر اسدالدین اسدآبادی

[Handwritten notes]
خانم غازی
بازرسی و امضای
صحت ملاحظاتی و امضای
دکتر اسدآبادی

وزارت بهداشت
وزیران راهبردی
وزارت دامپزشکی خوزستان
۱ - ۱۶۱ ۱۳۸۲
۸۷۷۴
شماره:

انقضای اعتبار
شماره:

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

سلاطین
۱۴۰۲/۱۵

کشتارگاه طیور

وظایف مسئول بهداشتی

بازرسی و نظارت بهداشتی در کشتارگاههای طیور شامل موارد ذیل میباشد که دکتر دامپزشک مسئول بهداشتی :

۱- کنترل بهداشتی خودروهای حمل طیور زنده

الف- کنترل مجوز بهداشتی خودرو حمل طیور زنده

ب- کنترل گواهی بهداشتی (حمل طیور زنده) در محموله و صدور مجوز کشتار،

در صورت تطبیق با ضوابط ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور.

بج- نظارت بهداشتی بر نحوه شستشو و ضد عفونی خودروها و قفسه های حمل مرغ

و پیشنهاد مواد و روش های مناسب برای انجام کار مطابق با دستورالعمل های

سازمان دامپزشکی کشور.

۲- بازرسی بهداشتی گوشت

- بازرسی بهداشتی طیور زنده، لاشه و اندرونه طیور در موقعیت های مکانی / زمانی

بایسته در طول مراحل کشتار، آماده سازی و فرآوری طیور برابر دستورالعمل های

سازمان دامپزشکی کشور.

- ارسال نمونه به آزمایشگاه جهت تایید تشخیص بیماری در موارد لازم.

۳- مدیریت بهداشتی محیط کشتارگاه

- کنترل خط کشتار، آماده سازی و فرآوری و کلیه دستگاههای مربوط، حضور

اطمینان از تنظیم و عملکرد مناسب آنها.

- کنترل سالن ها، وسایل و تجهیزات از نظر پاکیزگی (شستشو)، ضد عفونی روزانه،

تهویه و روشنایی مناسب، جلوگیری از ورود جانوران و حشرات موذی به سالن ها

- تعیین روش های مناسب برای دستیابی به وضعیت بهداشتی مناسب در هر مورد (از

جمله انتخاب مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده مناسب (براساس دستور العمل های سازمان دامپزشکی کشور.

- نظارت بر امر سم پاشی دوره ایی محوطه کشتار گاه و پیشنهاد و انتخاب سم مجاز براساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور.

۴- مدیریت بهداشتی فرایند سالن بسته بندی
- کنترل درجه حرارت سالن بسته بندی 2° پایداری 12° باشد.

- کنترل و نظارت بر استفاده از ظروف بسته بندی از نظر بهداشتی و استاندارد بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن و نحوه بسته بندی.

- کنترل و نظارت بر الصاق برچسب استاندارد و مورد تایید سازمان دامپزشکی بر روی هر بسته. (بویژه درج تاریخ روز تولید و مدت نگهداری فرآورده ...)

- نمونه برداری دوره ایی از محصول نهایی ، ارسال به آزمایشگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی مورد تایید سازمان دامپزشکی ، بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی.

۵- مدیریت بهداشتی سردخانه

- کنترل دستگاههای سردکننده و دستگاه ثبت دما و اطمینان از کارکرد صحیح آن.

- کنترل روزانه برودت و زمان لازم برای سردکردن (درچیلرآبی یا اطاق سرد) ،
انجماد (در تونل انجماد) و نگهداری (در سردخانه های نگهداری) لاشه و اندرونه طیور ، همچنین رعایت ظرفیت و نحوه قرار گرفتن لاشه / اندرونه طیور در سردخانه ها.

- کنترل و نظارت بر زمان ماندگاری فرآورده در چیلر آبی / پیش سردکن / اطاق سرد / تونل انجماد / سردخانه های نگهداری با توجه به زمان مجاز سردکردن / انجماد

/ نگهداری فرآورده ، به منظور رعایت مدت زمان لازم برای طی مراحل جمود نعشی و نیز رسیدن به دمای مناسب - همراه با ثبت و بایگانی هر اقدام در دفتر ویژه سردخانه ها

پیشنهاد و نظارت بر اجرای یک برنامه مناسب انبارگردانی از نظر رعایت نکات بهداشتی.

۶- کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه دار حمل گوشت و اندرونه طیور پیش از بارگیری هر محموله

✓ کنترل مجوز حمل بهداشتی خودرو سردخانه دار

✓ کنترل دستگاه سردکننده (ترموکینگ) و دستگاه ثبت دما (ترموگراف) و اطمینان از کارکرد صحیح آن.

✓ کنترل از نظر پاکیزگی و بهداشتی بودن کانتینر ، همچنین پیشنهاد روش های مناسب شستشو و ضدعفونی خودروهای سردخانه دار و نظارت بر حسن اجرای آن.

- کنترل دمای کانتینر گوشت درست پیش از بارگیری.

- کنترل و نظارت بر نحوه بارگیری لاشه / اندرونه طیور در خودروهای سردخانه دار.

- صدور گواهی بهداشتی حمل لاشه و اندرونه طیور برای هر محموله (هر خودرو)
(که در مورد محموله هایی که به مقصد خارج ^{شهر} استان حمل میشود، بایستی متعاقباً مورد تائید اداره دامپزشکی شهرستان مربوط قرار گیرد.)

۷- مدیریت بهداشتی سیستم تصفیه فاضلاب بیولوژیک

- نظارت بر عملکرد صحیح سیستم تصفیه فاضلاب

- آگاه ساختن اداره کل دامپزشکی و نیز اداره محیط زیست استان در صورت بروز هرگونه اشکال در سیستم تصفیه فاضلاب.

۸- مدیریت بهداشتی کارخانه تبدیل ضایعات

- کنترل و نظارت بهداشتی بر محیط ، لوازم و تجهیزات کارخانه.

- کنترل و نظارت بر انتقال مستقیم ضایعات به دیگ پخت و انجام کامل چرخه تهیه پودر گوشت (پر ، استخوان) از نظر دما ، فشار و زمان لازم برای هر یک از مراحل کار.

۱۲
- کنترل بهداشتی فرآورده و نظارت بر استفاده از کیسه های بسته بندی از نظر بهداشتی و استاندارد بودن نوع و جنس مواد بکار رفته در ساخت آن، نحوه بسته بندی و بارگیری آن.

- کنترل و نظارت بر درج تاریخ تولید و الصاق برچسب مورد تأیید سازمان دامپزشکی بر روی هر بسته .

- نمونه برداری دوره ای از فرآورده نهایی و بررسی نتایج آزمایشگاهی و ارائه راهکارهای مناسب در جهت رفع مشکلات احتمالی.

۹- نظارت و کنترل در امر بهداشت فردی کارکنان

- نظارت بر وضع بهداشتی کارکنان تمام قسمت ها از جمله برنامه ریزی برای اعزام بموقع به مراکز بهداشتی جهت انجام معاینات لازم ، تهیه کارت بهداشتی و نیز رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان تهیه و نظارت بر امر شستشوی بموقع لباس کار ، چکمه دستکش ، روپوش و پیش بند.

- پیش بینی و تهیه لوازم کمکهای اولیه.

- آموزش کارکنان در زمینه رعایت بهداشت فردی و فرآورده.

۱۰- ثبت آمار و اطلاعات

- تهیه و تنظیم آمار کشتار و بازرسی بهداشتی در دفتر روزانه کشتارگاه.

- ارسال بموقع آمار ماهانه کشتار و بازرسی بهداشتی کشتارگاه به شبکه دامپزشکی شهرستان مربوط.

- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود طیور زنده و خروج لاشه و اندرونه فرآوری شده در دفتر ویژه کنترل و قرنطینه.

- ثبت و بایگانی اطلاعات مربوط به ورود و خروج لاشه و طیور فرآوری شده به سردخانه ها در دفتر ویژه سردخانه ها.