



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

شماره: ۷۸۲۷

تاریخ:

پیوست:

۱۳۸۴ / ۲ / ۲۳

ارگان انتشارات

ورود به دفتر اداره کل دامپزشکی استان تهران

۱۳۸۴ / ۲ / ۲۸

شماره: ۵۴۹۰

مدیر کل محترم دامپزشکی استان تهران

با سلام

با توجه به آنکه آلودگی های میکروبی می تواند به طور جدی سلامت و بهداشت عمومی و کیفیت مواد غذایی را تحت تاثیر قرار دهد و یکی از راه های آلودگی مواد غذایی، انتقال آلودگی میکروبی از طریق سطوح کف، دیوار، تجهیزات و وسائلی است که گوشت و آلایش در هنگام فرآوری، نگهداری و حمل و نقل در تماس با آن می باشد که این آلودگی هارا می توان با شستشو و ضد عفونی به نحو موثری کنترل نمود لذا بدین وسیله روش و نحوه انتخاب نوع ماده ضد عفونی کننده به همراه انواع ضد عفونی کننده های مجاز قابل استفاده جهت استحضار و بهره برداری ایفاد می گردد. مقتضی است دستور فرمایند مراتب جهت کلیه کشتارگاه های دام و طیور آن استان ابلاغ گردد.

الف- برنامه شستشو و ضد عفونی

- (۱) نظافت خشک و پاک سازی از اجسام خارجی و ضایعات
- (۲) شست و شو با آب تمیز و پر فشار
- (۳) شست و شو با ماده پاک کننده (با غلظت مناسب)
- (۴) شست و شو با آب پر فشار (تا زدودن کامل ماده پاک کننده)
- (۵) آغشته کردن کف و دیوارها به مواد ضد عفونی کننده
- (۶) شست و شو با آب ولرم قابل شرب پر فشار (تا پاک شدن کامل بقایای مواد ضد عفونی کننده)

تناوب: حداقل یک بار در پایان هر نوبت کاری (در مورد سردخانه های نگهداری پس از هر بار تخلیه)



شماره:
تاریخ:
پیوست:

مورخه ۸۳/۴/۱ مدیر کل محترم دفتر دارو و درمان و آزمایشگاه ها در جدول شماره دو ارائه شده است.

جدول شماره دو- نام تجاری انواع ضد عفونی کننده های مجاز قابل استفاده در ضد عفونی تاسیسات و تجهیزات کشتارگاه ها

نام تجاری		نوع
تولید داخلی	وارداتی	ماده ضد عفونی کننده
H.C.D ستریمید ث	VIOCIDAL HALAMID	ترکیبات کلره
گلو تار آ. ام ۱۰۰ گلو تار آ. ام ۲۰۰ نانازرمی ساید ۳۹۱ کا دز و جرم ۲MA	AQUASEPT TH4	ترکیبات چهار تایی آمونیوم

دکتر مهدی خلج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی