



وزارت جهاد کشاورزی



جمهوری اسلامی ایران



Iran veterinary organization

دستورالعمل اجرایی:

ضوابط و مقررات فنی و بهداشتی
تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک



Executive Directive of:
**Technical and Hygienic regulations for Raising
Without Antibiotics (RWA) in Broiler Meat
Production**

دفتر نظارت بر بهداشت
عمومی و مواد غذایی

99/05/IVO

Oct 2020

مقررات ملی دامپزشکی

۹۹/۰۵/IVO

مهر ماه ۱۳۹۹

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:

مقدمه:

تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، یک سیستم جامعی است از مدیریت مزرعه پرورشی و تولید مواد غذایی با به کارگیری اقدامات مدیریتی پرورش مطلوب^۱، استفاده از خوراک با کیفیت بالا، امنیت زیستی، مدیریت مطلوب بهداشتی و پیشگیری از بیماری‌های عفونی بدون مصرف آنتی بیوتیک‌ها و داروهای ضدکوکسیدیوز در طول زمان پرورش، تامین رفاه حیوانات و اعمال معیارهای سخت‌گیرانه حفظ بهداشت عمومی و سلامت مصرف کننده همگام با برآورد کردن نیازها و درخواست های رو به رشد مصرف کنندگان در سطح جهانی و داخل کشور برای تهیه و مصرف مواد غذایی گواهی شده.

سند حاضر در راستای کاهش مصرف آنتی بیوتیک‌ها و بروز مقاومت‌های میکروبی از طریق ترویج تولید بدون مصرف آنتی بیوتیک و پیاده سازی سیستم اعتباربخشی، اعتبارسنجی، راستی آزمایی و اطمینان از رعایت الزامات توسط تولید کنندگان گوشت طیور بدون مصرف آنتی بیوتیک تهیه گردیده است. در این راستا اقدامات ترویجی و آموزش مصرف کنندگان، تولیدکنندگان و عرضه کنندگان محصولات پروتئینی در خصوص نقش آنتی بیوتیک‌ها در محصولات غذایی با منشأ دامی، چالش‌های ناشی از مقاومت میکروبی و نیز حذف کامل آنتی بیوتیک‌ها از سیستم تولید گوشت طیور نقش مهمی ایفا می‌کند.

دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی با بهره گیری از تجارب یک ده گذشته از اجرای دستورالعمل قبلی «ضوابط و مقررات فنی و بهداشتی تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک» و بررسی نقاط ضعف و قوت آن؛ این دستورالعمل را با اخذ نظرات ادارات کل دامپزشکی استان‌ها، دفتر بهداشت و مدیریت بیماری های طیور؛ دفتر دارو و درمان و مرکز ملی تشخیص، آزمایشگاههای مرجع و مطالعات کاربردی تدوین نموده که پس از تصویب در شورای هماهنگی مدیران و شورای معاونین سازمان، از تاریخ ابلاغ لازم الاجرا است.

۱ - هدف:

- راهنمایی و آشنا نمودن ذی‌نفعان، متولیان، ناظرین، بازرسین و تولیدکنندگان مدعی پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک با مفاهیم، اصول، شرایط، الزامات، ضوابط و مقررات فنی و بهداشتی برای تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک در طول دوره تولید و اثبات ادعا.

- الزامات و ضوابط فنی و بهداشتی مورد نیاز برای صدور پروانه تولید برای واحدهای پرورش نیمچه گوشتی متقاضی تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک در طول دوره پرورش، فرآوری، صدور گواهی، برچسب گذاری و بازاریابی^۲ محصولات - توسعه و ترویج برنامه های تولید محصولات سالم^۳، بدون دارو^۴ و گواهی شده^۵ از جمله پرورش مرغ گوشتی بدون مصرف داروها (آنتی بیوتیک‌ها و ضدکوکسیدیوز)

- کاهش مصرف آنتی بیوتیک‌ها در صنعت پرورش مرغ

¹. Good Husbandary Practice (GHP)

². Marketing

³. Safe

⁴. Drug-free

⁵. Certified

- کاهش و کنترل شیوع مقاومت‌های آنتی بیوتیکی^۱
 - پاسخ به تقاضای مصرف کنندگان در زمینه تهیه محصولات بدون دارو
 - اطمینان از واقعی بودن ادعای تولید و عرضه مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک برای حفظ حقوق شهروندی و جلوگیری از هرگونه سوء استفاده از عناوین، بسته بندی و برچسب‌های غیرواقعی و اغواکننده مصرف کنندگان
 - کنترل، نظارت و آزمایشات مورد نیاز در مراحل مختلف تولید (طول دوره پرورش و کشتار) و عرضه
 - افزایش انگیزه به روز رسانی تجهیزات، سالن‌های پرورش و مدیریت علمی پرورش طیور گوشتی و رعایت قرنطینه و امنیت زیستی در بین پرورش دهندگان
 - توسعه کمی و کیفی زنجیره های یکپارچه تولید گوشت مرغ با برند سازی و تولید محصولات با کیفیت بهداشتی بالاتر
 - ارتقاء کیفیت بهداشتی محصولات گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک از طریق کشتار در کشتارگاه‌های رتبه A و A+
 - بهره‌گیری از ظرفیت‌های صنعت مرغ کشور برای افزایش سهم صادراتی تولیدکنندگان گوشت مرغ کشور در بازارهای بین المللی
 - ایجاد بستر، پیش نیازها و زمینه های لازم برای گذار به تولید محصولات ارگانیک
 - نشان‌دار کردن محصولات بدون مصرف دارو با استفاده از نشان (نماد)^۲ اختصاصی
- ۲- تعاریف، واژه ها و اصطلاحات:**
- در این دستورالعمل علاوه بر واژه ها و اصطلاحات تعریف شده در قانون سازمان دامپزشکی کشور و آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی، واژه ها و اصطلاحات زیر نیز به کار می‌رود.
- سازمان: سازمان دامپزشکی کشور
 - اداره کل: اداره کل دامپزشکی استان
 - اداره: اداره دامپزشکی شهرستان
 - مرکز تشخیص: مرکز ملی تشخیص، آزمایشگاه‌های مرجع و مطالعات کاربردی
 - مرکز: واحد نگهداری و پرورش مرغ گوشتی متقاضی تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک و داروهای ضدکوکسیدیوز
 - امنیت زیستی^۳: مجموعه اقدامات طراحی شده به منظور پیشگیری از ورود بیماری و یا اجرام بیماری زا به مرکز و نیز کاهش و یا پیشگیری از گسترش بیماری به سایر واحدها.
 - آئین نامه: آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی مصوب ۱۳۸۷/۹/۱۳ هیئت وزیران
 - پروانه تولید: پروانه ای است که برای تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک بر اساس مفاد تبصره (۴) ماده (۱۰) آئین نامه، توسط اداره کل صادر می‌شود.

^۱. Anti-Microbial Resistance (AMR)

^۲. Logo

^۳. Biosecurity

- ممیزی: ارزیابی سیستمی توسط ممیزین رسمی تعیین شده از طرف سازمان/اداره کل/اداره درخصوص برنامه ها، فعالیت ها و اقدامات طراحی شده مورد انتظار؛ کنترل مخاطرات بهداشتی؛ بررسی چالش های برنامه های مکتوب؛ مستندسازی فعالیت ها؛ اقدامات اصلاحی؛ روندهای تعیین ارتباطات بین فرآیندهای مستندشده و فعالیت ها و اجرای واقعی آنها در مرکز.
- ممیز رسمی: کارشناس واجد شرایط شاغل در سازمان که از طرف سازمان و یا اداره کل برای ممیزی از مرکز تعیین می شود.
- ممیزی داخلی: ارزیابی و کنترل مخاطرات بهداشتی توسط مسئول فنی بهداشتی مرکز با رعایت مفاد این سند انجام می شود.
- مرغ بدون آنتی بیوتیک: گوشت مرغ تولید شده در مراکز دارای پروانه تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک^۱ که بر اساس مفاد این دستورالعمل، مستندات و نتایج آزمایشگاهی؛ در طول دوره تولید هیچ نوع آنتی بیوتیک و داروی ضد کوکسیدیوز (بصورت تزریقی، آشامیدنی و یا خوراکی) مصرف نشده است.
- آلاینش خوراکی مرغ بدون آنتی بیوتیک: دل، جگر و سنگدان استحصالی از مرغ تولید شده در مراکز دارای پروانه تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک که بر اساس مفاد این دستورالعمل، مستندات و نتایج آزمایشگاهی؛ در طول دوره تولید هیچ نوع آنتی بیوتیک و داروی ضد کوکسیدیوز (بصورت تزریقی، آشامیدنی و خوراکی) مصرف نشده است.
- آنتی بیوتیک (پادزیست): به ترکیبات طبیعی، صناعی و یا نیمه صناعی موثر بر باکتری ها (مهار کننده رشد یا کشنده) برای درمان بیماری های عفونی در انسان، حیوانات و گیاهان اطلاق می شود.
- مقاومت ضد میکروبی/آنتی بیوتیکی: توانایی میکروب ها برای رشد در حضور مواد شیمیایی (داروهای) که در شرایط عادی موجب کشته شدن یا محدود کردن رشد آنها می گردند.
- حداکثر میزان باقیمانده دارو^۲: حداکثر غلظتی از باقیمانده دارو در فرآورده دامی که در نتیجه به کارگیری داروی دامی (بر مبنای mg/kg و یا µg/kg وزن زنده) با تعریف مجاز از لحاظ قانونی و یا با تشخیص قابل قبول در غذا و یا روی غذا از سوی کمپسیون کدکس مواد خام دامی، حاصل شده است.
- کوکسیدیواستات^۳: ماده شیمیایی افزودنی به خوراک دام و طیور که با کند کردن چرخه زندگی یا کاهش جمعیت کوکسیدیاهای بیماری زا به نقطه ای می رساند که بیماری را محدود کرده و ایمنی میزبان افزایش یابد.
- سیستم مدیریت: چارچوب فرآیندها و اقدامات به کار رفته برای اطمینان از اینکه سازمان/مرکز/واحد می تواند وظایف مربوطه را برای نیل به اهداف انجام دهد.
- تولید^۴: تمامی فرآیند و شیوه های اجرایی مرتبط با تولید اجزاء یا محصولات نهایی "پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیک" شامل بسته بندی، برچسب گذاری، آزمایش و کنترل کیفی اجزاء یا محصولات نهایی "پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیک"
- دوره پرورش: از زمان ورود جوجه یک روزه به سالن پرورش تا زمان خروج و اعزام به کشتارگاه اطلاق میگردد.
- فاصله جوجه ریزی: به فاصله زمانی بین دو جوجه ریزی متوالی اطلاق می گردد.

¹ . Without Antibiotics (RWA)

² .Maximum Residue Limit (MRL)

³ .Coccidiostats

⁴ .Manufacture/Manufacturing

– اطلاعات عملکرد گله: شامل اطلاعات عملکرد گله مانند تاریخ و تعداد جوجه ریزی، تلفات دوره پرورش، تاریخ حذف و کشتار گله، وزن زنده کشتار کل و متوسط می باشد.

۳- دامنه کاربرد:

این دستورالعمل جهت استفاده کارشناسان، حوزه های فنی – تخصصی و اجرایی، متولیان، متصدیان/صاحبان و مسئولین فنی بهداشتی مراکز نگهداری و پرورش مرغ (نیمچه) گوشتی بدون مصرف آنتی بیوتیک در طول دوره تولید، کشتار و عرضه می باشد.

۴ – مسئولیت اجراء:

اشخاص حقیقی و حقوقی متقاضی تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک (متصدی/صاحب مرکز) و مسئولین فنی بهداشتی مراکز تولید گوشت بدون مصرف آنتی بیوتیک، ملزم و متعهد به اجرای مفاد این دستورالعمل بوده و اداره کل مسئول نظارت بر حسن اجرای آن می باشد.

۵ – قوانین، مقررات و منابع:

- قانون سازمان دامپزشکی کشور- مصوب ۱۳۵۰/۳/۲۴
- تبصره ۲ بند ج ماده ۱۴۹ قانون برنامه پنجم توسعه جمهوری اسلامی ایران
- آئین نامه اجرایی نظارت بهداشتی دامپزشکی- مصوب ۱۳۸۷/۹/۱۳ هیئت وزیران
- برنامه اجرایی تضمین کیفیت و سلامت فرآورده های دامی- فرآورده های خوراکی دام و طیور (ابلاغیه شماره ۰۲۰/۴۲۲۴ تاریخ ۱۳۹۱/۰۲/۱۳ وزیر جهادکشاورزی)
- برنامه اجرایی طرح ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ (ابلاغیه شماره ۹۸/۱۰/۲۳۰۱۲/۹۸/۴/۱۵ تاریخ ۹۸/۴/۱۵)
- روش نمونه برداری برای کنترل باقیمانده داروهای دامی در گوشت قرمز و گوشت ماکیان و فرآورده های آنها (استاندارد ملی به شماره ۵۶۵۹)

۶- نکات کلیدی در تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک:

۱-۶- ادعای تولید مرغ بدون آنتی بیوتیک^۱:

از نظر مراجع و سازمان های ناظر بر بهداشت و سلامت مواد غذایی با منشاء دامی از جمله آژانس بازرسی و سلامت مواد غذایی وزارت کشاورزی ایالات متحده^۲، تولید گوشت طیور بدون آنتی بیوتیک به عنوان یک ادعا^۳ مطرح و پذیرفته شده است. لذا ادعای تولید مرغ بدون آنتی بیوتیک نیاز به تهیه و ارائه طرح مربوطه به همراه اسناد معتبر و اثباتی دارد. بدین منظور تولیدکنندگان ابتدا باید اسناد پشتیبان ادعای خود را به مرجع ذیصلاح ارائه کنند، که در صورت تایید اسناد مربوطه، بازرسین مرجع ذیصلاح برای تایید عدم استفاده از آنتی بیوتیک ها از مزرعه بازدید خواهند کرد.

¹. Antibiotic-Free (ABF)

². USDA - Food Safety and Inspection Service (FSIS)

³. Claim

نمونه هایی از انواع ادعاها درخصوص عدم وجود آنتی بیوتیک در گوشت مرغ عبارتند از: بدون آنتی بیوتیک^۱ (ABF)، پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیکها^۲ (RWA)، بدون تجویز آنتی بیوتیک^۳، بدون افزودن آنتی بیوتیک^۴، فاقد هرگونه آنتی بیوتیک (NAE)، بدون آنتی بیوتیکهای درمانی^۵، پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیکهای مهم پزشکی^۶، پرورش بدون مصرف آنتی-بیوتیکهای حیاتی (خیلی مهم)^۷، پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیکهای محرک رشد^۸ و پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیکهای رایج^۹.

کاربرد اصطلاح پرورش طیور بدون مصرف آنتی بیوتیک^{۱۰} (RWA) از نظر آژانس خدمات بازرسی و سلامت مواد غذایی وزارت کشاورزی ایالات متحده^{۱۱} درست بوده و گمراه کننده نمی باشد. در این نوع روش پرورش، نمی توان از آنتی بیوتیکها و یونوفورها^{۱۲} (که از نظر این آژانس به عنوان آنتی بیوتیک محسوب می شوند) در خوراک، آب یا بصورت تزریقی برای حیوانات استفاده کرد.

طیور پرورش یافته بدون مصرف آنتی بیوتیک به لحاظ عدم وجود باقیمانده های آنتی بیوتیک در بافت های خوراکی طیور، از نظر سلامتی برای انسان ایمن می باشند. با این حال سلامت محصولات خوراکی استحصالی از طیور پرورش یافته به روش متعارف نیز در صورت رعایت پرهیز دارویی قبل از کشتار و وجود باقیمانده دارویی در حد مجاز (MRL) برای مصرف انسان مورد تایید بوده و محصولات سالمی هستند.

از نظر سلامت غذا تفاوت معنی دار و متقن براساس مدارک مستند علمی بین دو نوع روش پرورش طیور (پرورش به روش متعارف و پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیک) وجود ندارد و لذا در بسیاری از کشورهای پیشرو در اینخصوص، به عنوان یک ادعا^{۱۳} توسط تولیدکنندگان این نوع محصولات مطرح هستند که تولیدکننده باید قبل از عرضه چنین محصولاتی به بازار بتواند ادعای فقدان هرگونه آنتی بیوتیک را در کل فرایند تولید تا عرضه با اسناد معتبر به مرجع ذیصلاح کشور اثبات نماید. بنابر این برندها و برچسب های گوشت طیور بدون آنتی بیوتیک، بیشتر بر اساس بازارمحوری و ایجاد تقاضا و بازار جدید برای محصولات غذایی خاص توسط تولیدکنندگان و تجار ایجاد می شود.

۶-۳- عمده گروه های آنتی بیوتیک مصرفی در صنعت پرورش طیور:

سولفونامیدها، تتراسایکلین ها، آنتی بیوتیک های بتالاکتام، کوئینولون ها یا فلوئورو کوئینولون ها، ماکرولیدها و آمینوگلیکوزیدها

1. Antibiotic Free

2. Raised Without Antibiotic

3. No Antibiotic Administered

4. No Added Antibiotics

5. No Sub-Therapeutic Antibiotics

6. No Medically Important Antibiotics

7. No Critically Important Antibiotics

8. No Growth-Promoting Antibiotics

9. Poultry Raised Without Routine Antibiotics Use

10. Raising Without Antibiotics (RWA)

11. Food Safety and Inspection Service (USDA-FSIS)

12. Ionophores

13. Claim

۴-۶- چالش‌های پرورش طیور بدون مصرف آنتی بیوتیک:

مهم‌ترین چالش‌های پرورش دهندگان مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک عبارتند از چالش‌های تولید، چالش‌های مدیریتی، چالش‌های بهداشتی و رفاه حیوانات^۱

تولید کنندگان و پرورش دهندگان مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، باید آمادگی لازم برای رویارویی با چالش‌های متنوع بهداشتی را داشته و بتوانند تصمیمات درست اتخاذ نمایند.

چالش‌های بهداشتی به دو دسته اصلی تقسیم می‌شوند: چالش بیماری‌های روده ای و چالش بیماری‌های سیستمیک مسائل بهداشتی و سلامت گوارشی^۲ بویژه پیشگیری و کنترل کوکسیدیوزها و انتریت نکروتیک از مهم‌ترین چالش‌های پیش روی پرورش دهندگان طیور بدون مصرف آنتی بیوتیک می‌باشد. حذف داروهای ضدکوکسیدیوز یونوفوره و آنتی بیوتیک‌های مخلوط در دان^۳، علت اصلی عدم کنترل کوکسیدیاهای و باکتری‌ها بویژه کلستریدیوم پرفرانژنس (علت اصلی انتریت نکروتیک در طیور) است. هردو بیماری کوکسیدیوزیس و انتریت نکروتیک در فرم‌های تحت بالینی، به‌عنوان رایج‌ترین و پرهزینه‌ترین بیماری‌های نیمچه-های گوشتی و بوقلمون‌ها شناخته می‌شوند.

عفونت‌های باکتریایی سیستمیک در پرندگان، تقریباً همیشه توسط باکتری ایکولای^۴ ایجاد می‌شوند. در صورتی که طیور دچار استرس شوند یا به هر دلیلی سیستم ایمنی پرندگان به خطر افتد، باکتری ایکولای وارد عمل شده و با تکثیر آن باعث عفونت سیستماتیک می‌شود. گاهی عامل تحریک کننده می‌تواند عفونت‌های تنفسی و ویروسی مانند بیماری نیوکاسل یا بروشیت یا یک بیماری سرکوب‌کننده ایمنی مانند گامبورو، کم‌خونی عفونی، مارک و انتریت خونریزی دهنده بوقلمون باشد. در برخی کشورها عفونت‌های میکوپلاسمایی ناشی از میکوپلازما گالی سبتیکوم و میکوپلازما سینوویه، معمول‌ترین و رایج‌ترین عوامل محرک می‌باشند.

۷- پیش نیازها و الزامات در مدیریت پرورش (برای پیشگیری و به حداقل رساندن احتمال بروز بیماری):

۷-۱- اعمال بهترین شیوه‌های مدیریت (BMP)^۵: رعایت دقیق اصول امنیت زیستی در مرکز، اجرای دقیق برنامه واکسیناسیون، مدیریت بهینه تغذیه از نظر ارزش غذایی و سلامت، رعایت بهداشت در مزرعه و فرآیند تولید، مدیریت صحیح و بستر، آب مصرفی، میزان آمونیاک، دما، تهویه و سطح رطوبت و مستند سازی در نهایت، تولید طیور بدون مصرف هرگونه آنتی بیوتیک برای تولیدکنندگان این محصولات، همیشه چالش برانگیز است با این-حال، امروزه فشار و خواسته مصرف کننده مورد توجه همه شرکت‌های بزرگ پرورش طیور گوشتی است.

¹. Animal Welfare Challenges

². Intestinal health

³. feed additives

⁴. E.coli

⁵. Best Management Practices (BMPs)

شیوه های مدیریتی که توجه بیشتری به تمیزی، بهداشت و کاهش سطح استرس در نیمچه های گوشتی^۱ داشته باشند، باید آن ها را قبل از شروع برنامه بدون آنتی بیوتیک اجرا کنند که می تواند موفقیت آمیز و پایدار باشد. لذا باید مدیریت بهداشتی در دو مرحله قبل از شروع دوره پرورش و بعد از شروع دوره پرورش بدون آنتی بیوتیک اعمال شود.

۷-۲- شناسایی و کنترل نقاط بحرانی انتقال عوامل بیماری زا و کاهش بار میکروبی در محیط پرورش

۷-۳- مدیریت خوراک و مواد مغذی: استفاده از مکمل های غذایی نظیر آنزیم ها، اسیدهای آلی، اولیگوساکاریدهای غیر قابل هضم

۷-۴- استفاده از محصولات جایگزین برای تعدیل میکروفلور روده: نظیر پروبیوتیک ها، پری بیوتیک ها، آنزیم ها و اسیدهای آلی

۷-۵- مدیریت جایگاه پرورش (سالن ها) و شرایط محیطی: از نظر ساختار، استحکام، فقدان درز و منفذ، قابلیت ضد عفونی کردن، نور، تهویه، رطوبت، بستر، کود، تجهیزات و ...

۷-۶- مدیریت جوجه ریزی:

- آماده سازی سالن پیش از جوجه ریزی

- تهیه جوجه مناسب از منابع مطمئن و مجاز، نژادهای مناسب و مقاوم به بیماری ها به همراه گواهی بهداشتی و از گله های مادری که سن مناسب و جوجه های با وزن مناسب دارند، عاری از سالمونلا، مایکوپلاسما و سایر بیماری های عفونی رایج و اطمینان از عاری بودن گله های مادر و مزارع پرورشی از مایکوپلاسما گالیسپتیکوم و مایکوپلاسما سینوویه

- مراقبت های لازم از بدو ورود جوجه ها به سالن.

- تراکم مناسب و کمتر پرند در واحد سطح محل پرورش در شرایط بهداشتی مطلوب: باید از جوجه ریزی و پرورش بیش از ظرفیت سالن پرهیز شود و سالن هایی که با ظرفیت بیشتر از پروانه صادره اقدام به جوجه ریزی نموده اند، از دوره پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیک کنار گذاشته شوند. لذا جوجه ریزی با توجه به ظرفیت مندرج در پروانه بهداشتی بهره برداری مزرعه از اهمیت بالایی برخوردار است و در گله های بدون مصرف آنتی بیوتیک، امکان تراکم گیری وجود ندارد.

۷-۷- مدیریت شروع پرورش:

- تخلیه کامل کود

- بررسی سالن ها در فاصله بین ۲ دوره پرورش از نظر وجود منافذ و ترک ها در کف، دیوارها و سقف رفع معایب و نواقص

- جلوگیری از تردهای غیر ضرور

- ضد عفونی محوطه مزرعه

- تهیه میزان کافی خوراک و مواد مورد نیاز دوره پرورش با کیفیت بالا

- گازدهی و ضد عفونی سالن ها

¹. Broiler chickens

- تهیه کارت اطلاعات دوره پرورشی جهت هر گله بطور مجزا برای هر سالن (حاوی اطلاعات: تعداد جوجه ریزی، تاریخ جوجه ریزی، تلفات روزانه، واکسناسیون، دان مصرفی روزانه، داروهای مصرفی و سایر اطلاعات پرورشی)
- اقدامات مدیریتی پرورش مطلوب^۱
- استفاده از خوراک
- اقدامات مناسب برای پیشگیری از بیماری‌های متداول و رایج در مرغداری‌های گوشتی بدون استفاده از انواع آنتی بیوتیک‌ها و داروهای ضدکوکسیدیوز در طول زمان پرورش

۷-۸- کنترل و مدیریت بهداشتی آب به همراه نتایج آزمایشگاهی مربوط:

مرکز ملزم به اقدامات اجرایی برای حصول اطمینان از کیفیت بهداشتی آب مصرفی طیور (قابل شرب بودن) است. باید نتایج انجام آزمون‌های میکروبی آب مصرفی مرکز، قبل از اخذ پروانه تولید مرغ بدون آنتی بیوتیک و در هر دوره پرورش را ثبت، نگهداری و ارائه نماید. بدین منظور باید انجام آزمایشات میکروبی (شش ماه یک بار) و آزمایشات شیمیایی (سالی یک بار) در خصوص آب مصرفی انجام شود.

۷-۹- کنترل بهداشتی خوراک:

مرکز قبل از جوجه ریزی ملزم به تامین خوراک آماده مخصوص برای پرورش این نوع مرغ از کارخانجات خوراک طیور مجاز دارای گواهی HACCP یا کد IR یا رتبه A بوده و ملزم به ثبت، نگهداری و ارائه مستندات زیر می‌باشد:

پروانه بهداشتی بهره برداری کارخانه خوراک طیور، پروانه ساخت خوراک آماده طیور، گواهی عاری بودن خوراک مصرفی از آنتی بیوتیک‌ها و داروهای ضدکوکسیدیوز، باکتری‌های بیماری‌زا نظیر سالمونلا، مایکوپلاسما، ایکولای و ...، آنالیز خوراک مصرفی و نتایج آزمایشگاهی مربوطه الزامی است.

توجه: تامین خوراک از مبادی غیر مجاز و یا تهیه خوراک در داخل مرکز، اکیدا ممنوع است.

توجه: به گونه ای برنامه ریزی شود که دان به میزان مورد نیاز هر دوره پرورش تهیه و از ذخیره بیش از نیاز دوره پرورش خودداری شود.

۷-۱۰- مدیریت بهداشتی کود:

- کنترل بهداشتی کود براساس « ضوابط و دستورالعمل جمع آوری، نگهداری، فرآوری و حمل و نقل کود طیور) به شماره ۱۳۸۶/۱۱/۱۴ م مورخ ۲۰/۳/۹۰ به همراه مستندات مربوط
- کود پایان دوره قبل از جابجایی و حمل و نقل باید در محل مرغداری طبق دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور، عمل آوری و سالم سازی شود و از حمل آن قبل از سالم سازی جدا" خودداری شود.
- بهترین شیوه سالم سازی کود، استفاده از دستگاه کود خشک کن می باشد.

۷-۱۱- اقدامات امنیت زیستی و بهداشت مرغداری:

¹ . Good Husbandary Practice (GHP)

- پاکسازی/ نظافت کامل، شستشو و ضدعفونی کامل مزرعه (شامل سالن های پرورش، انبار ها، اتاق کارگری، سرویس های بهداشتی و...) قبل از جوجه ریزی با استفاده از ضدعفونی کننده های مؤثر و مجاز، گاز دادن و آماده سازی سالن ها و محوطه مرغداری برابر دستورالعمل های ابلاغی از سوی سازمان دامپزشکی کشور.
- پس از پاکسازی و شستشوی اولیه لازم است کلیه خلل و فرج و خرابی های مربوط به کف، دیوارهای جانبی، سقف و ... اصلاح و متعاقباً ضدعفونی صورت گیرد.
- شستشو و گاز دادن یا ضدعفونی کلیه لوازم و تجهیزات از قبیل دانخوری، آبخوری و ... به ویژه وسایلی که از دوره قبل مورد استفاده قرار گرفته است.
- در مبادی ورودی هر سالن پرورش، حوضچه ضدعفونی (حاوی مواد ضدعفونی مؤثر جهت ضدعفونی چکمه ها) به نحوی تعبیه شوند که پرسنل قبل از ورود به سالن ملزم به عبور از آن باشند.
- در مبادی ورودی هر سالن پرورش، امکانات لازم جهت شستشو و ضدعفونی دست (آب و مایع شستشوی دست یا مواد گندزدا¹) فراهم بوده و پرسنل ملزم به شستشو و ضدعفونی دست ها قبل از ورود به سالن باشند.
- شستشو و ضدعفونی سطوح، تجهیزات و لوازم کار
- کنترل بهداشت فردی پرسنل به همراه کارت بهداشتی معتبر کلیه افرادی که در فرآیند تولید دخالت دارند.
- کنترل حشرات و حیوانات موذی به همراه مستندات مربوط
- تمهیدات لازم جهت جلوگیری از ورود پرندگان و جوندگان به داخل سالن های پرورش و انبار های دان و ...
- کنترل کلیه ورود و خروج ها:
- صرفاً پرسنل و کارگران فارم (پس از رعایت شرایط قرنطینه ای) اجازه ورود به فارم و سالن های پرورش را دارند.
- محدود کردن بازدیدکنندگان: در رابطه با بازدیدکنندگان مرتبط با صنعت طیور (از قبیل دامپزشکان، اکیپ های مایه کوب، مأمورین دولتی، کارشناسان بیمه و...) باید اعمال ضوابط قرنطینه ای با دقت بیشتری صورت گیرد.
- از تردد افراد بین سالن های پرورش به ویژه در زمان وقوع تلفات، جدا" جلوگیری شود.
- محدودیت تردد وسایط نقلیه: حتی المقدور از ورود کامیون (حمل سوخت، حمل دان و ...) جلوگیری شده و در صورت ضرورت پس از ضدعفونی مناسب چرخ ها، دیواره های بیرونی و کابین راننده در مبادی ورودی مجموعه مرغداری، اجازه ورود داده شود.
- مزارع پرورش مرغ گوشتی موظف به برقراری سیستم قرنطینه ای و احداث سرویس های بهداشتی کامل همراه دوش، در مبادی ورودی می باشند و در صورت عدم امکان استفاده از دوش، تعویض کامل لباس و کفش و استفاده از کلاه و ماسک الزامی است.
- از نگهداری هرگونه طیور (پرندگان زینتی، بومی و سایرماکیان) و حیوانات دیگر در محوطه مرغداری خودداری شود. نگهداری سگ های نگهبان، تحت شرایط خاص بهداشتی بلامانع می باشد.

¹.Antiseptic

- از کلیه پرسنل شاغل در مزرعه تعهدی مبنی بر عدم نگهداری مرغ بومی، پرندگان زینتی و یا هر نوع پرنده دیگر در منزل، اخذ شود.

- از وارد کردن تنش‌های بی‌مورد به گله (از قبیل ورود افراد به شکل ناگهانی، ایجاد سر و صدای ناهنجار، کاهش و یا افزایش غیر طبیعی دمای سالن، کاهش شدید رطوبت، قطع ناگهانی دان یا آب و قطع ناگهانی تهویه و ...) خودداری شود.

- کلیه تلفات بطور روزانه و به نحو مناسب جمع آوری و نسبت به دفن بهداشتی تلفات یا سوزاندن لاشه‌ها با دستگاه لاشه سوز اقدام نموده و از خارج کردن لاشه طیور اکیدا خودداری شود.

- هر نوع کاهش مصرف دان، کاهش تولید یا افزایش غیر عادی تلفات، در اولین فرصت ممکن به شبکه دامپزشکی شهرستان مربوط گزارش شود.

- کلیه کارگران مرغداری باید دارای گواهی سلامت معتبر از مراجع ذی ربط باشند.

- باید کلیه داروها (در صورت اجتناب ناپذیر بودن مصرف دارو)، آنتی بیوتیک‌ها، واکسن‌ها و ... با تجویز و طبق دستور و با نظارت دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی فارم صورت پذیرد.

- نسبت به جمع آوری و معدوم سازی ظروف باقیمانده واکسن‌ها با نظارت اکیپ‌های مایه کوب اقدام شود.

- در نظر گرفتن مکان مناسب در مبادی ورودی فارم جهت ضدعفونی و گاز دادن کلیه مواد، لوازم و تجهیزات مورد نیاز (از قبیل پوشال، دانخوری‌ها، آبخوری‌ها و ...) الزامی است.

- الزام رعایت پرهیز غذایی (حداقل هشت ساعت) و پرهیز دارویی (در صورت مصرف دارو) قبل از کشتار

۷-۱۲- برنامه خود کنترلی برای بهداشت و امنیت زیستی مرکز:

- مرکز ملزم به داشتن نظام نامه کیفیت برای تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک و برنامه خودکنترلی بهداشتی فرآیند پرورش و تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک و ثبت، نگهداری و ارائه اسناد معتبر مربوطه می‌باشد.

- مدیریت مرغداری موظف به رعایت کلیه ضوابط و دستورالعمل‌های بهداشتی اعلام شده از سازمان دامپزشکی کشور/ اداره کل دامپزشکی استان می‌باشد.

- استفاده از مواد مجاز برای عملیات شستشو و ضدعفونی سالن، فضاها و تجهیزات و استفاده از مواد مجاز دفع موش و سایر موجودات موذی و حشرات.

۷-۱۳- **واکسیناسیون و سلامت گله:** استفاده از واکسن‌های رایج در برنامه مورد تایید سازمان / اداره کل برای پرورش مرغ گوشتی در تولید بدون مصرف آنتی بیوتیک، مستندسازی اقدامات (شامل برنامه واکسیناسیون، واکسن‌های مصرفی، تاریخ واکسیناسیون، شماره بچ واکسن، اسامی واکسیناتورها، دستور میزان و روش مصرف و تاریخ مصرف آنها) توسط مسئول فنی بهداشتی مرغداری و ثبت و بایگانی مدارک و اسناد

۷-۱۴- **ثبت اطلاعات و مستندات:** ثبت آمار و اطلاعات گله بصورت روزانه و برای کل گله - دوره شامل

- جوجه (منبع تامین، نژاد، وزن جوجه، میزان جوجه ریزی، زمان، دما و رطوبت ماشین حمل، گواهی بهداشتی و ...)

- تلفات (تعداد تلفات و حذف براساس سالن، سن و ...)

- گواهی‌ها: گواهی های حمل بهداشتی - قرنطینه ای (از مرغ مادر و کارخانه خوراک به واحد پرورشی، از واحد پرورشی به کشتارگاه)، گواهی عاری بودن جوجه های تحویلی از نظر سالمونلا، گواهی عاری بودن گله از بیماری، گواهی عاری بودن خوراک از آنتی بیوتیک‌ها، گواهی بیمه

- خوراک مصرفی: کارخانه، میزان، نوع، عمر ماندگاری، گواهی‌های سامانه های بهداشتی (HACCP- GMP-IR Code)، رتبه کارخانه، عاری بودن از آنتی بیوتیک‌ها، آنالیز، مصرف روزانه، نمونه اخذ شده در هر سری دریافت خوراک و ...
- آب: نتایج آزمایشات آب در مبداء و آبخوری‌ها، ضدعفونی آب و ...

- بیماری: نوع، سن ابتلاء، درمان، ...
- پرند: تعداد جهت کشتار، وزن هر محموله، سن، وزن زنده بصورت روزانه-هفتگی و افزایش وزن روزانه، تعداد جوجه های زیر وزن، ...

- ثبت کلیه اقدامات انجام شده واکسیناسیون: نوع، شماره سریال، میزان مصرف، تاریخ تجویز و ...
- دارو درمانی در صورت اجتناب ناپذیر بودن: نوع، شماره سریال، میزان مصرف، تاریخ تجویز، زمان منع مصرف و ...
- مستندات خروج گله بیمار از شرایط تولید و عرضه بدون مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک
- ثبت کلیه ورود و خروج ها به منظور امکان ردیابی عامل انتقال دهنده
- مستندات مربوط به کنترل حشرات و حیوانات موذی

* توجه:

- کلیه مدارک و مستندات مربوط به اجرای برنامه ها و روش های اجرایی مربوط (موارد فوق الذکر) به همراه سوابق مربوط باید توسط مسئول فنی بهداشتی مرکز حداقل به مدت دوسال در محل مناسب در مرکز نگهداری شوند.
- کلیه مستندات مربوط به دوره پرورش باید به تایید دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی فارم رسیده و جهت ارائه به بازرسین اعزامی از سوی اداره کل دامپزشکی استان/ شبکه های دامپزشکی شهرستان، در محل مناسب نگهداری شود.

۷-۱۵- گزارش دهی:

مسئول فنی بهداشتی مرکز تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک موظف به گزارش هرگونه رخداد بیماری و مصرف آنتی بیوتیک و داروهای ضدکوکسیدیوز به اداره دامپزشکی و خروج دوره مربوطه از نحوه تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک می باشد. در صورت هرگونه عدم گزارش دهی و شناسایی موارد تخلف، متصدی/صاحب مرکز و مسئول فنی بهداشتی مسئولیت و تبعات قانونی و حقوقی تخلف را عهده دار خواهند بود.

۸- ضوابط فنی و بهداشتی تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک:

۸-۱- الزامات فنی:

۸-۱-۱- دارا بودن پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر

۸-۱-۲- ارائه نظام نامه و طرح توصیفی - تشریحی روش تولید بدون مصرف آنتی بیوتیک با جزئیات مربوطه در خصوص اقدامات کنترلی برای اطمینان از نوع تولید مورد ادعا از زمان تامین جوجه و شروع پرورش، فرآیند تولید، کشتار، محصول نهایی، بسته بندی و عرضه.

۸-۱-۳- دریافت پروانه تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک از اداره کل (پس از تایید بند ۸-۱-۲ و نتیجه ممیزی رسمی مرکز) تبصره: برای تمدید اعتبار پروانه آن دسته از مراکزی که از قبل دارای پروانه تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک می باشند، باید نظام نامه و طرح خود را (بند ۸-۱-۲) حداکثر ۳ ماه پس از ابلاغ این دستورالعمل به اداره کل ارائه و تاییدیه اخذ نمایند.

۸-۱-۴- دارا بودن مسئول فنی بهداشتی: الزام به کارگیری دکتر دامپزشک به عنوان مسئول فنی بهداشتی مرکز (به ازای حدود هر ۱۰۰ هزار قطعه یک نفر مسئول فنی بهداشتی)

تبصره: در مورد زنجیره های یکپارچه تولید گوشت مرغ در صورت تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، داشتن یک نفر مسئول فنی بهداشتی اختصاصی و جداگانه برای پروانه تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک (علاوه بر دامپزشک فارم)، در جغرافیای یک استان بدون توجه به ظرفیت جوجه ریزی کفایت می کند.

۸-۱-۵- اجرای برنامه ها، روش های اجرایی و پیش نیازهای تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک شامل موارد ذکر شده در این سند

۸-۱-۶- اجرای «ضوابط فنی بهداشتی و مقررات صدور پروانه بهداشتی مزارع پرورش مرغ گوشتی»

۸-۱-۷- انجام ممیزی، نمونه برداری و انجام آزمایشات لازم

توجه: هزینه های مترتبه از جمله هزینه های ممیزی، نمونه برداری و انجام آزمایشات برعهده متقاضی و یا متصدی/صاحب مرکز می باشد.

۸-۱-۸- کشتار مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک صرفاً "در کشتارگاه رتبه A و یا A+ با رعایت ضوابط محصول رتبه A یا A+ توجه: کشتار و عرضه مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک با رتبه B ممنوع می باشد.

۸-۱-۹- در بسته بندی محصولات گوشت و آلایش خوراکی مرغ، صرفاً "درج رتبه محصول (A یا A+)"، نماد RWA و درج عبارت "مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک" در قسمت ویژگی های محصول مجاز است. استفاده از سایر عناوین نظیر مرغ طبیعی، ارگانیک، سبز، برتر، ممتاز و ... در بسته بندی و برچسب گذاری ممنوع بوده و تخلف محسوب می شود.

۸-۱-۱۰- رعایت ضوابط مندرج در برنامه ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ

۸-۱-۱۱- تامین جوجه مناسب و عاری از بیماری های عفونی از مراکز جوجه کشی معتبر با ارائه گواهی مربوطه

۸-۱-۱۲- تامین خوراک آماده بدون آنتی بیوتیک و ضدکوکسیدیوز (ترجیحاً) از کارخانجات خوراک رتبه A و یا دارای کد IR با ارائه گواهی مربوطه

توجه: هرگونه تولید خوراک در مرکز ممنوع است.

۸-۱-۱۳- رعایت الزامات امنیت زیستی در مرکز

۸-۱-۱۴- تعهدات:

بدون شک وظیفه سازمان در درجه اول تولید گوشت مرغ در راستای طرح ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ، کاهش مصرف آنتی بیوتیک ها در طیور، رعایت پرهیز دارویی^۱ و رعایت حداکثر مجاز باقیمانده داروها (MRL) در فرآورده های خوراکی است. این دستورالعمل بنا به درخواست پرورش دهندگان مدعی تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک تهیه گردیده است، لذا ارائه تعهد رسمی (برابر الگوی پیوست) از جمله پذیرش موارد زیر توسط متصدی/صاحب مرکز مبنی بر رعایت کلیه مفاد این دستورالعمل الزامی می باشد.

الف) در صورت مشاهده نواقص بحرانی و عدم رعایت ضوابط بهداشتی در بازرسی / ممیزی در مرکز، تا زمان رفع نواقص مذکور، پروانه تولید بدون آنتی بیوتیک آن مرکز تعلیق می گردد.

ب) در صورت اثبات مصرف هرگونه آنتی بیوتیک یا ضدکوکسیدیوز در طول دوره پرورش، ملزم به رعایت کلیه موارد مربوطه در مفاد این دستورالعمل ازجمله عرضه مرغ تولیدی بصورت معمولی، جمع آوری محموله از سطح عرضه و نگهداری، تعلیق و لغو پروانه تولید بدون مصرف آنتی بیوتیک (تخلف بار اول مشمول تعلیق پروانه به مدت دو سال و در صورت تکرار تخلف، لغو دائمی پروانه)، برخورد با متخلف برابر ماده ۳ آئین نامه اجرایی ماده ۳۴ و تصمیم گیری و اقدام درخصوص محموله برابر مفاد این دستورالعمل می باشد.

ج) پرداخت کلیه هزینه های مترتبه از جمله هزینه های نمونه برداری و انجام کلیه آزمایشات بر عهده صاحب / متصدی مرکز می باشد.

۸-۲- فرآیند صدور پروانه تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک:

۸-۲-۱- مدارک مورد نیاز:

صاحب و یا متصدی مرکز متقاضی دریافت پروانه تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک باید نسبت به ارائه و ثبت درخواست به همراه مدارک زیر به اداره کل اقدام نماید:

- اصل و کپی پروانه بهداشتی بهره برداری معتبر
- اصل و کپی پروانه اشتغال معتبر مسئول فنی بهداشتی مرکز
- تعهد رسمی صاحب و یا متصدی مرکز مبنی بر رعایت مفاد این دستورالعمل (برابر الگوی تعهد پیوست)
- فرم ممیزی های داخلی انجام شده
- مدارک و مستندات مربوط به اجرای برنامه ها و روش های اجرایی موضوع بند ۸-۱

۸-۲-۲- ممیزی:

به منظور ارزیابی و کنترل مخاطرات بهداشتی و نیز اطمینان از تطابق فرآیند تولید و اقدامات بهداشتی با مفاد این دستورالعمل، ممیزی از مرکز در سطوح زیر (برابر فرم پیوست) انجام می شود:

¹ . Withdrawal time

۸-۲-۱- ممیزی داخلی: توسط مسئول فنی بهداشتی مرکز حداقل دو بار در هر دوره تولید (قبل از شروع تولید و حین تولید) و نگهداری فرم‌های ممیزی داخلی تکمیل شده

۸-۲-۲- ممیزی رسمی: توسط ممیزین رسمی (سازمان / اداره کل) هر سه ماه و یک بار قبل از صدور و یا تمدید پروانه تولید
۸-۲-۳- به منظور اطمینان از اجرای اصولی و صحیح مفاد این دستورالعمل، ممیزی رسمی از مرکز باید توسط حداقل دو نفر شامل کارشناس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی و اداره بهداشت و کارشناس اداره بهداشت و مدیریت بیماری‌های طیور، زنبور عسل و کرم ابریشم اداره کل (با انتخاب مدیرکل) انجام شود.

توجه: ممیزی رسمی، باید با اعلام زمان ممیزی به صاحب / متصدی مرکز انجام شود و حضور صاحب / متصدی به همراه مسئول فنی بهداشتی مرکز در زمان ممیزی الزامی است.

۸-۲-۳- حداکثر ظرف مدت ۱۴ روز اداری از ارائه درخواست و تکمیل پرونده، ممیزین رسمی به مرکز مراجعه و ضمن بررسی فرآیند تولید و اقدامات بهداشتی مرکز و انطباق آن‌ها با مفاد این دستورالعمل، فرم ممیزی مربوطه را تکمیل و به اداره کل تحویل می‌نمایند.

۸-۲-۴- اداره کل باید برای هریک از مراکز متقاضی، پرونده مستقل تشکیل داده و تمام مستندات مربوطه از جمله ممیزی و اقدامات بهداشتی مرکز را در آن بایگانی و نگهداری نماید.

۸-۲-۵- گزارش ممیزین رسمی حداکثر ظرف مدت ۱۴ روز اداری در «کمیته بهداشت عمومی و مواد غذایی» اداره کل با ترکیب اعضای زیر مطرح و در خصوص صدور پروانه تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک برای متقاضی، اتخاذ تصمیم می‌شود:

- معاون سلامت
 - رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی
 - رئیس اداره بهداشت و مراقبت بیماری‌های طیور، زنبور عسل و کرم ابریشم
 - رئیس اداره تشخیص و درمان
 - دو نفر از کارشناسان دارای تجربه و دانش لازم در حوزه بهداشت عمومی و مواد غذایی
 - عضو کمیته
 - دبیر کمیته
 - عضو کمیته
 - عضو کمیته
- و بیماری‌های طیور و آزمایشگاه ستادی یا شبکه‌های دامپزشکی به انتخاب مدیرکل دامپزشکی استان

توجه: دبیر کمیته باید از ممیزین رسمی (غیرعضو) که نسبت به ممیزی از مرکز اقدام نموده اند برای حضور در جلسه بدون حق رای، دعوت نماید.

۸-۲-۶- در صورتی که فرآیند تولید و اقدامات بهداشتی مرکز با مفاد این دستورالعمل منطبق تشخیص داده نشود، مراتب حداکثر ظرف مدت ۵ روز اداری به متقاضی اعلام می‌شود و متقاضی پس از رفع نواقص مراتب را کتبا "به اداره کل اعلام می‌نماید.

۸-۲-۷- اقدامات زیر در صورت تایید انطباق فرآیند و اقدامات بهداشتی مرکز با مفاد این دستورالعمل توسط کمیته فوق‌الذکر:
- صدور پروانه تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک با مدت اعتبار یک سال توسط اداره کل و ارسال رونوشت آن به دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان.

- درج مشخصات مراکز دارای پروانه تولید «گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک» در پورتال اداره کل و دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی برای اطلاع رسانی به بهره برداران.

۸-۳- فرآیند جوجه ریزی:

۸-۳-۱- ارائه و ثبت درخواست متقاضی مبنی بر جوجه ریزی به اداره به همراه اصل و کپی پروانه معتبر تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک

۸-۳-۲- بازدید اداره کل و صدور مجوز جوجه ریزی با رعایت مفاد دستورالعمل شماره ۹۱/۴۰/۷۹۷۱۹ مورخ ۱۳۹۱/۱۱/۱۵ با عنوان « صدور مجوز بهداشتی جوجه ریزی » و کد دستورالعمل ۹۱/۳۱ دامپزشکی

۸-۳-۳- اعلام کتبی جوجه ریزی یک روز قبل از جوجه ریزی از سوی مسئول فنی بهداشتی به اداره

۸-۳-۴- اعلام کتبی اداره به اداره کل در سامانه GIS طیور

۸-۴- الزامات دوره پرورش: رعایت موارد زیر در دوره پرورش/ تولید الزامی است:

۸-۴-۱- شیوه پرورش به صورت تک سنی است.

تبصره ۱: در شیوه پرورش تک سنی اختلاف سنی جوجه ها نباید از ۱۰ روز بیشتر باشد.

تبصره ۲: در صورت پرورش به روش چند سنی، رعایت فواصل بین سالن ها برابر ضوابط و مقررات مربوط، الزامی است.

۸-۴-۲- با توجه به اینکه تراکم یکی از دلایل بروز بیماری می باشد، لذا مرکز، مجاز به هیچگونه افزایش ظرفیت جوجه ریزی بیش از ظرفیت پروانه بهداشتی بهره برداری نمی باشد.

توجه: صاحب/ متصدی مرکز مجاز به تراکم گیری یا خروج مرغ زنده به صورت مرحله ای در طول دوره پرورش نمی باشد.

۸-۴-۳- مدت زمان پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک: مدت زمان پرورش ۳۵ تا ۴۵ روز تعیین می شود و گله های بالاتر از سن ۴۵ روز به هر دلیل، از چرخه تولید بدون مصرف آنتی بیوتیک خارج شده و بصورت مرغ معمولی عرضه می شوند.

۸-۴-۴- وزن لاشه کامل مرغ نباید بیشتر از ۱۸۰۰ گرم باشد، لذا مرغ بالای سایز ۱۸۰۰ گرم مجاز به بسته بندی و عرضه بصورت لاشه کامل نبوده و باید بصورت قطعه بندی بسته بندی شده عرضه گردد.

* توجه:

- کشتار مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، باید در شروع شیف کاری کشتارگاه رتبه A و یا A+ انجام پذیرد.
- قطعه بندی و بسته بندی مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، صرفاً در واحد بسته بندی کشتارگاه رتبه A و یا A+ مجاز می باشد.
- مرغ قطعه بندی شده و آرایش خوراکی مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، می تواند با درج رتبه محصول (A یا A+) و نماد مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک (پیوست) و ذکر عنوان بدون مصرف آنتی بیوتیک در مشخصات محصول، بسته بندی و عرضه شود.
- ۸-۴-۵- در صورت درخواست متقاضی مبنی بر تولید جوجه کبابی بدون آنتی بیوتیک، علاوه بر موارد مندرج در این دستورالعمل رعایت «ضوابط پرورش، کشتار، استحصال، بسته بندی و عرضه گوشت جوجه کبابی» موضوع بخشنامه شماره ۴۴/۳۰۲۱۵ مورخ ۱۳۸۷/۰۶/۱۶ (پیوست ۳) الزامی است.

۸-۴-۶- در صورت بروز بیماری، مسئول فنی بهداشتی مرکز موظف است بر اساس شیوه نامه «تایید تشخیص بیماری و اعلام کانون‌های آلوده در واحدهای مرغداری» (کد ۹۲/۶۷) به شماره ۹۳/۱۰/۳۰۲۹ مورخ ۱۳۹۳/۰۱/۲۴ نسبت به گزارش سریع بیماری به اداره کل / اداره اقدام نماید.

۸-۴-۷- در صورت مشاهده هرگونه موارد نقص و یا عدم انطباق در ممیزی رسمی برای صدور و تمدید پروانه تولید، مراتب جهت رفع مورد به متقاضی اعلام می شود و صاحب و یا متصدی مرکز موظف به رفع موارد عدم انطباق خواهد بود.

۸-۴-۸- در صورت اجتناب ناپذیر بودن مصرف آنتی بیوتیک:

- صاحب / متصدی و مسئول فنی بهداشتی مرکز موظفند قبل از شروع مصرف آنتی بیوتیک، مراتب را به صورت کتبی به اداره کل / اداره اعلام کنند.

- کل گله آن دوره پرورش از چرخه تولید بدون مصرف آنتی بیوتیک خارج و وارد سیستم پرورش متعارف می شود. لذا هرگونه استفاده تعمدی از برچسب گذاری و بسته بندی مغایر، به عنوان تخلف بوده و پروانه تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک به مدت ۲ سال تعلیق و در صورت تکرار تخلف، لغو دائم می گردد.

۸-۴-۹- در صورت تایید مصرف آنتی بیوتیک در هر مقطعی، پروانه تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک مرکز به مدت ۲ سال تعلیق و در صورت تکرار تخلف، لغو دائم می گردد. مرکز متخلف از فهرست مراکز تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک در پورتال اداره کل و سازمان حذف شده و صاحب / متصدی مرکز تا پایان دوره تولید، مجاز به درج عنوان و نماد گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک بر روی بسته های محصولات تولیدی نخواهد بود.

۸-۴-۱۰- خروج مرغ زنده به مقصد کشتارگاه با صدور گواهی حمل بهداشتی قرنطینه ای با درج مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک در گواهی صادره می باشد.

۹- اعتباربخشی تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک (توسط مرکز):

متصدی / صاحب مرکز برای اثبات و اعتباربخشی ادعای تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک در هر دوره پرورش، باید اقدامات زیر را تحت نظارت و با تاییدیه مسئول فنی بهداشتی مرکز انجام و مستند نماید:

۹-۱- تهیه جوجه مناسب و عاری از بیماری های عفونی با گواهی بهداشتی مربوطه

۹-۲- تهیه خوراک عاری از سالمونلا، آنتی بیوتیک ها و داروهای ضدکوکسیدیوز (ترجیحا" از کارخانجات رتبه A یا دارای کد IR) با گواهی بهداشتی مربوطه

۹-۳- ارائه تعهد رسمی مبنی بر عدم استفاده از هرگونه آنتی بیوتیک و داروهای ضدکوکسیدیوز در طول دوره پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک. در صورت ضرورت استفاده از هرگونه آنتی بیوتیک و داروهای ضدکوکسیدیوز، گزارش استفاده از داروهای مذکور توسط متصدی و مسئول فنی بهداشتی مرکز به اداره کل / اداره الزامی بوده و مرغ تولیدی باید بصورت مرغ معمولی (بدون بسته بندی مرغ بدون آنتی بیوتیک) کشتار و عرضه گردد. بدیهی است در اینصورت رعایت مفاد برنامه ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ از جمله رعایت پرهیز غذایی و دارویی قبل از کشتار و ضوابط بسته بندی و برچسب گذاری مربوطه الزامی است.

۹-۴- انجام آزمایش سرولوژی نیوکاسل، آنفولانزا و مایکوپلاسما از خون پرنده جهت سنجش میزان آنتی بادی و ایمنی پرنده در هفته اول (بصورت اختیاری و بنا به تشخیص مسئول فنی بهداشتی مرکز)

۱۰- اعتبارسنجی و راستی آزمایی (توسط اداره کل/اداره):

۱۰-۱- بازدید و بازرسی کارشناسان اداره کل / اداره در طول دوره پرورش جهت حصول اطمینان از انجام دقیق الزامات، فرآیندهای مربوطه و مستندات

۱۰-۲- پایش و راستی آزمایی: نمونه برداری و انجام آزمایشات لازم در آزمایشگاه معتبر و مورد تایید سازمان/اداره کل برای پایش آنتی بیوتیک‌های مجاز و غیرمجاز و داروهای ضدکوکسیدیوز در گوشت و آلایش خوراکی مرغ تولیدی به منظور اطمینان و راستی آزمایی عدم مصرف آنها در طول دوره تولید به شرح زیر:

الف) تواتر نمونه برداری:

* انجام سه بار نمونه برداری اجباری به صورت تصادفی توسط اداره کل/اداره به شرح زیر:

- دو بار نمونه برداری از گوشت و آلایش خوراکی در طول دوره پرورش در بازه های زمانی ۱۵-۲۰ روزگی و ۳۰-۳۵ روزگی
 - یکبار نمونه برداری از گوشت و آلایش خوراکی حین کشتار
- ب) تعداد نمونه:

- اخذ شش (۶) نمونه لاشه کامل (مرغ و اندرونه) از شش نقطه مختلف هر سالن پرورش در هر نوبت نمونه برداری
 - یک مرتبه نمونه برداری شامل اخذ شش (۶) نمونه لاشه کامل (مرغ و اندرونه) بصورت تصادفی در کشتارگاه
- توجه ۱: بارگیری و صدور مجوز بهداشتی حمل تحت عنوان مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک، مشروط به نتیجه آزمایشگاهی حاکی از بدون آنتی بیوتیک بودن مرغ‌ها در آزمایشات مرحله اول و دوم (بند الف) می‌باشد.
- توجه ۲: در صورت تشخیص باقیمانده آنتی بیوتیک و یا ضدکوکسیدیوز مجاز در هر مرحله (پرورش تا کشتار)، مرغ تولیدی مرکز مربوطه باید بصورت نیمچه گوشتی معمولی (با رعایت مفاد برنامه ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ، مدت زمان پرهیز دارویی و غذایی و رعایت MRL) کشتار شود. پروانه تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک آن مرکز برای بار اول به مدت ۲ سال لغو و در صورت تکرار تخلف، برای همیشه ابطال می‌شود.

- توجه ۳: در صورت تشخیص باقیمانده آنتی بیوتیک‌های غیرمجاز، پروانه تولید مرغ بدون آنتی بیوتیک برای همیشه لغو می‌گردد.
- توجه ۴: نمونه برداری از گوشت و آلایش خوراکی حین کشتار، به منظور پایش و ارزیابی فرآیند تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک می‌باشد، لذا در صورت اثبات مصرف آنتی بیوتیک به شرح فوق اشاره (توجه ۲ و ۳) اقدام می‌گردد.

- متصدی/صاحب مرکز موظف است هر گونه مرغ تازه و یا منجمد تولیدی آن مرکز تحت عنوان مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک موجود در سطح عرضه و نگهداری (سردخانه ها) را جمع آوری نموده و محموله های مذکور صرفاً "مجاز به مصرف در مراکز عمده مصرف و یا کارخانجات تولید فرآورده های گوشتی تحت عنوان مرغ معمولی می‌باشند.

۱۱- آزمایشات:

به منظور پوشش طیف وسیعتری از آنتی بیوتیک‌ها، افزایش حساسیت و ویژگی روش تشخیص و تسریع در پاسخ‌دهی نتایج آزمایشات لازمه، از آزمون‌های دستگاهی LCMSMS (بر اساس SOP یکسان ابلاغی مرکز ملی تشخیص سازمان) به منظور غربالگری و تاییدی وجود/عدم وجود آنتی بیوتیک‌ها و داروهای ضدکوکسیدیوز در گوشت مرغ و آلاینش خوراکی مرغ تولیدی استفاده می‌گردد.

* توجه ۱: این دستورالعمل بنا به درخواست پرورش دهندگان مدعی تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک تهیه گردیده است، لذا کلیه هزینه های مترتبه از جمله هزینه نمونه برداری و انجام کلیه آزمایشات بر عهده صاحب / متصدی مرکز می‌باشد.

* توجه ۲: فهرست کامل آزمایشگاه‌های همکار توانمند در اینخصوص، توسط مرکز ملی تشخیص اعلام و در وبگاه سازمان به روز رسانی خواهد شد.

۱۲ - اقدامات در صورت تایید مصرف آنتی بیوتیک:

۱۲-۱- در صورتی که بر اساس نتایج آزمون‌های غربالگری / تاییدی مربوط به پایش آنتی بیوتیک‌ها و داروهای ضدکوکسیدیوز در طول دوره تولید و کشتار مؤید استفاده مرکز از آنتی بیوتیک‌ها و ضدکوکسیدیوزهای مجاز باشد، اقدامات زیر انجام می‌گیرد:

۱۲-۱-۱- در صورتی که نتایج آزمون‌های تاییدی حاکی از میزان باقیمانده آنتی بیوتیک و ضدکوکسیدیوزهای مجاز در فرآورده کمتر از حد تعیین شده (MRL) باشد، مرغ مرکز مربوطه باید بصورت نیمچه گوشتی معمولی (با رعایت مفاد برنامه ملی ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ، مدت زمان پرهیز دارویی و غذایی و رعایت MRL) کشتار شود. گوشت مرغ استحصالی صرفاً مجاز به مصرف در مراکز عمده مصرف و یا کارخانجات تولید فرآورده های گوشتی خواهد بود.

۱۲-۱-۲- اگر میزان باقیمانده آنتی بیوتیک در فرآورده بیش از حد مجاز (MRL) تعیین شده باشد، محموله مجاز به مصرف انسانی نبوده و باید پس از اخذ حکم قضایی از چرخه مصرف انسانی خارج شود.

۱۲-۱-۳- پروانه تولید مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک آن مرکز برای بار اول به مدت ۲ سال تعلیق و در صورت تکرار تخلف، برای همیشه لغو می‌شود.

۱۲-۱-۴- صاحب / متصدی مرکز موظف است نسبت به جمع آوری تمامی گوشت و آلاینش خوراکی مرغ تولیدی موجود در سطح مراکز عرضه فرآورده های خام دامی اقدام نماید. محموله های جمع آوری شده، توسط اداره کل/اداره ضبط شده و به همراه اظهار نظر کارشناسی جهت هرگونه اقدام به مراجع قضایی ذیربط ارجاع خواهد شد.

۱۲-۱-۵- مرکز متخلف از لیست مراکز مجاز تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک در پورتال اداره کل/ سازمان حذف خواهد شد.

۱۲-۱-۶- با مسئول فنی بهداشتی خاکی مرکز برابر ماده ۳ آئین نامه اجرایی ماده ۳۴ برخورد شده و به هیئت تخلفات صنفی سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران معرفی می‌شود.

۱۲-۱-۷- صاحب و یا متصدی مرکز می‌تواند در صورت اعتراض به ابطال پروانه تولید، حداکثر ظرف مدت ۷ روز اداری مدارک مثبت خود را به اداره کل تسلیم و اداره کل باید حداکثر ظرف مدت ۱۴ روز اداری پس از دریافت اعتراض و مدارک ارائه شده، موضوع را در کمیته بهداشت عمومی و مواد غذایی بررسی و تصمیم لازم اتخاذ نموده و نتیجه را به متقاضی اعلام نماید.

۱۲-۲- در صورتی که نتایج آزمون‌های تاییدی حاکی از استفاده از آنتی بیوتیک‌های غیرمجاز باشد، به شرح زیر اقدام می‌گردد:

۱۲-۲-۱- پروانه تولید مرغ بدون آنتی بیوتیک آن مرکز برای همیشه لغو می‌گردد.

۱۲-۲-۲- محموله‌های موجود جمع‌آوری و ضبط گردیده، از چرخه مصرف انسانی خارج شده و مراتب به همراه اظهار نظر کارشناسی جهت هرگونه اقدام قانونی حسب مخاطره بهداشتی ناشی از مصرف داروی غیرمجاز، به مراجع قضایی ذیربط ارجاع خواهد شد.

۱۲-۲-۳- مرکز متخلف از لیست مراکز مجاز تولید گوشت مرغ بدون آنتی بیوتیک در پورتال اداره کل / سازمان حذف خواهد شد.

۱۲-۲-۴- با متصدی/صاحب مرکز خاطی، برابر ماده ۳ آئین نامه اجرایی ماده ۳۴ برخورد می‌گردد.

۱۲-۲-۵- با مسئول فنی بهداشتی خاطی مرکز برابر ماده ۳ آئین نامه اجرایی ماده ۳۴ برخورد شده و به هیئت تخلفات صنفی سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران معرفی می‌شود.

۱۳- بسته بندی و برچسب گذاری:

کشتار مرغ‌های پرورش یافته بدون مصرف آنتی بیوتیک صرفاً در کشتارگاه‌های دارای رتبه A و A^+ مجاز بوده و محصول نهایی باید واجد شرایط رتبه A یا A^+ باشد. لذا در بسته بندی گوشت و آرایش خوراکی مرغ باید موارد زیر در برچسب‌گذاری رعایت گردد:

- درج عنوان "پرورش بدون مصرف آنتی بیوتیک" در قسمت مشخصات محصول

- درج لوگوی رتبه A یا A^+ محصول

- درج لوگوی (نماد) RWA برابر شکل پیوست

توجه: درج هر گونه عنوان دیگر در بسته بندی گوشت مرغ و آرایش نظیر مرغ سبز، ارگانیک، مرغ ممتاز و ... ممنوع بوده و تخلف محسوب می‌گردد.

۱۴- توجهات:

۱۴-۱- در صورت اعتراض کتبی صاحب و یا متصدی مرکز به نتایج آزمایشات، اداره کل موظف است نمونه‌های مرجع موارد مثبت را با کدهای تعریف شده و با رعایت ضوابط و مقررات مربوط جهت انجام آزمایش مجدد به مرکز ملی تشخیص ارسال و نتایج آن ملاک عمل خواهد بود. بدیهی است که هزینه‌های مترتبه بر عهده ذینفع (صاحب/متصدی مرکز) می‌باشد.

۱۴-۲- در صورت تقاضای صاحب و یا متصدی مرکز مبنی بر تمدید پروانه تولید، ارائه کلیه مدارک، مستندات و تعهدات مندرج در این دستورالعمل، الزامی است.

۱۴-۳- زمان بندی اجرای فرآیندهای این دستورالعمل صرفاً برای تعیین حداکثر زمان لازم برای انجام فرآیند می باشد و عدم انجام فرآیند در زمان مقرر، مجوزی برای رفع تکالیف قانونی مقرر نخواهد بود.

۱۴-۴- مسئولیت حقوقی و قانونی صحت ادعای پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک بر عهده صاحب/ممتصدی مرکز می باشد.

۱۵- ضوابط (پیوست ها):

- پیوست ۱) نشان (نماد) مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک برای درج در بسته بندی گوشت و آرایش خوراکی مرغ
- پیوست ۲) فرم تعهد نامه جهت صدور پروانه تولید پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک (تنظیم در دفتر خانه اسناد رسمی)
- پیوست ۳) فرم ممیزی رسمی از مراکز پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک



پیوست ۱) نشان (نماد) مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک برای درج در بسته بندی گوشت و آرایش خوراکی مرغ

بسمه تعالی

پیوست ۲) فرم تعهد نامه جهت صدور پروانه تولید پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک

سازمان دامپزشکی کشور

اداره کل دامپزشکی استان اداره دامپزشکی شهرستان

اینجانب با مشخصات زیر

نام نام خانوادگی شماره شناسنامه صادره میزان تحصیلات

مالک / مدیر عامل که طی درخواست مورخ تقاضای صدور پروانه تولید پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک با مشخصات زیر :

مساحت زیر بنا نحوه بهره برداری به ظرفیت واقع در استان شهرستان
 خیابان کوچه پلاک فرعی از اصلی کد پستی را
 داشته ام ، بدینوسیله متعهد میشوم :

۱- مقررات ، ضوابط فنی بهداشتی و دستور العمل های سازمان دامپزشکی ، اداره کل دامپزشکی ، شبکه را رعایت نموده و از مستحذات ، تاسیسات و تجهیزات واحد فوق الذکر بجز در مواردی که مجوز صادر گردیده استفاده دیگری ننموده و بدون اطلاع و کسب مجوز های لازم از سازمان دامپزشکی ، اداره کل دامپزشکی ، شبکه نسبت به تغییر کاربری ، توسعه و همچنین نسبت به نقل و انتقال واحد از طریق (بیع ، اجاره و ...) و انتقال پروانه صادره به طور مستقیم و یا غیر مستقیم اقدام ننمایم .

۲- به هیچ وجه در طول دوره پرورش مرغ از آنتی بیوتیک استفاده ننمایم و در صورتیکه مجبور به مصرف آنتی بیوتیک شدم در اسرع وقت مسئول فنی بهداشتی و اداره دامپزشکی شهرستان را مطلع نمایم .

۳- کلیه هزینه مربوط به نمونه برداری و انجام آزمایشات را برابر تعرفه های سازمان دامپزشکی بپردازم .

۴- همکاری و مساعدت های لازم با مأمورین ، بازرسین سازمان دامپزشکی ، اداره کل / شبکه دامپزشکی انجام ، و هر گونه تسهیلات مورد نیاز که از سوی آنان ارائه نمایم .

۵- کلیه موارد و مندرجات در دستورالعمل اجرایی ضوابط و مقررات فنی و بهداشتی تولید گوشت مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک ابلاغی به شماره تاریخ را اجرا نمایم

۶- در صورتیکه تعهدات ذکر شده فوق را انجام نداده یا بر خلاف آنها عمل نمایم و نیز در صورت اثبات عدم مالکیت ، مرجع صادر کننده مجوز (سازمان دامپزشکی ، اداره کل دامپزشکی) میتواند راسا نسبت به ابطال پروانه / مجوز صادره و جلوگیری از ادامه فعالیت واحد فوق اقدام نماید و چنانچه زیان و ضرری به اینجانب وارد شود مورد قبول بوده و حق هیچگونه اعتراضی برای اینجانب در هیچ مرجعی باقی نمی ماند و در صورتی که از بابت عدم رعایت ضوابط و مقررات خسارتی متوجه دولت (بیت المال) و یا اشخاص ثالث وارد گردد پذیرفته و موظف به جبران آن هستم و در صورتیکه به هر نحوی از انحاء تخلفی از ناحیه اینجانب از قوانین ، مقررات و دستورالعملهای شفاهی و کتبی سازمان دامپزشکی ، اداره کل دامپزشکی صورت گیرد ، سازمان دامپزشکی میتواند اینجانب را برابر قوانین و مقررات مربوطه از طریق مراجع ذیصلاح تحت تعقیب قرار دهد.

تاریخ / امضاء / مهر شرکت

نام و نام خانوادگی مالک / مدیر عامل

پیوست ۳) فرم ممیزی رسمی از مراکز نگهداری و پرورش مرغ بدون مصرف آنتی بیوتیک
اداره کل دامپزشکی استان: تاریخ ممیزی:

الف) مشخصات مالک / مدیر عامل:		☐ شخص حقیقی	☐ شخص حقوقی
☐ دولتی	☐ وابسته به دولت	☐ نهادهای عمومی	☐ تعاونی
نام مالک / مدیر عامل:	نام سازمان / بنیاد / شرکت:	میزان تحصیلات:	شغل فعلی:
شماره شناسنامه:	صادره:	متولد:	
آدرس مکاتبه:			
تلفن منزل:	تلفن دفتر:	تلفن همراه:	آدرس پست الکترونیک (ایمیل):
ب) مشخصات مرکز:		نام مرکز:	ظرفیت اسمی:
کد اپیدمیولوژیک (GIS):		ظرفیت عملی:	
آدرس:	استان:	شهرستان:	روستا:
پروانه بهداشتی بهره برداری:	☐ دارد	☐ ندارد	تاریخ اعتبار
مسئول فنی بهداشتی:	☐ دارد	☐ ندارد	شماره پروانه
نام و نام خانوادگی:			تاریخ اعتبار
منابع تامین آب:	☐ چاه	☐ قنات	☐ چشمه
نوع سیستم حرارتی سالنها:	☐ بخاری	☐ هیتر	☐ مشعل شوفاژ
توضیحات:			
محوطه مرکز:	☐ آسفالت	☐ شنی	☐ خاکی
توضیحات:			
جهت استقرار سالنها:	☐ شرقی - غربی	☐ شمالی - جنوبی	
توضیحات:			
نوع سیستم پرورش:	☐ اتوماتیک	☐ غیراتوماتیک	
توضیحات:			
نوع سیستم خنک کننده سالنها:	☐ پنجره پوشالی (پد)	☐ کولر	☐ سایر موارد
توضیحات:			
منابع تامین برق:	☐ شبکه برق	☐ ژنراتور	

توضیحات	نوع نقص	مورد تأیید است		ضوابط و شرایط بهداشتی عمومی	نقشه
		خیر	بلی		
	بحرانی			۱. آیا مسئول فنی بهداشتی اختصاصی دارد؟ (بر اساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی)	

کشور)				
۲.	آیا مسئول فنی بهداشتی در زمان بازرسی حضور فعال دارد؟ (بر اساس دستورالعمل های سازمان دامپزشکی کشور)	بحرانی		
۳.	آیا جانمایی تاسیسات مرغداری بر اساس ضوابط و دستورالعمل های ابلاغی در نظر گرفته شده است؟	مهم		
۴.	آیا فضای در نظر گرفته شده جهت نگهداری مرغ به اندازه ای است که حداقل مساحت های لازم را طبق ضوابط دارا باشد؟	مهم		
۵.	آیا واحد مرغداری در محل تأیید شده در زمان صدور پروانه بهداشتی تاسیس احداث شده است؟	مهم		
۶.	آیا ضوابط نظام دامداری از جمله فاصله با سایر اماکن دامی و صنایع وابسته به دام و ... رعایت شده است؟	بحرانی		
۷.	آیا مساحت زمین مرغداری متناسب با ظرفیت مرکز می باشد؟	عمده		
۸.	آیا اتاق سرویس از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشد؟	مهم		
۹.	آیا سالن پرورش از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشد؟	عمده		
۱۰.	آیا محوطه مرغداری از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشد؟	عمده		
۱۱.	آیا از تجمع هرگونه تجهیزات اضافی و ضایعات (وسایل مستعمل و فرسوده) در مجموعه مرغداری خودداری شده است؟	عمده		
۱۲.	آیا از نگهداری هر گونه طیور (پرندگان زینتی، بومی و سایر ماکیان) و حیوانات در مجموعه مرغداری ممانعت بعمل آمده است؟	عمده		
۱۳.	آیا رطوبت نسبی هوا برای سالنهای پرورش به میزان ۵۵ تا ۷۵ درصد کنترل می شود؟	مهم		
۱۴.	آیا تهویه مناسب است؟ (به صورتی که از ایجاد کوران نیز جلوگیری شده باشد)	مهم		
۱۵.	آیا سیستم تهویه هوا (دستگاه ها) کارایی مناسب، متناسب با ظرفیت واحد دارد؟	مهم		
۱۶.	آیا تمهیدات لازم جهت جلوگیری از ورود پرندگان و جوندگان به داخل سالن های تولید در نظر گرفته شده است؟	مهم		
۱۷.	آیا جعبه کمک های اولیه مناسب وجود دارد؟	عمده		
۱۸.	آیا حوضچه های ضد عفونی مناسب و فعال (حاوی آب و مواد ضد عفونی) در مبادی ورودی مجموعه مرغداری وجود دارد؟	مهم		
۱۹.	آیا سالنهای پرورش و نگهداری در فاصله مناسب نسبت به درب ورودی مزرعه احداث شده است؟	مهم		
۲۰.	آیا فاصله بین سالن ها ۱۵ - ۱۰ متر در نظر گرفته شده است؟	مهم		
۲۱.	آیا عرض سالن ها (۱۵-۱۰) متر در نظر گرفته شده است؟	مهم		
۲۲.	آیا فاصله سالن ها از حصار اطراف حداقل معادل عرض سالنها می باشد؟	مهم		

۲۳.	آیا سالن ها و تاسیسات بنحوی ساخته شده اند که از نفوذ جوندگان و سایر حیوانات موزی جلوگیری شود؟	مهم	
۲۴.	آیا سطوح داخلی و خارجی سالنها و تاسیسات صاف و قابل شستشو و ضدعفونی میباشند؟	مهم	
۲۵.	آیا سطوح داخلی و خارجی سالنها و تاسیسات بدون خلل و فرج و تا ارتفاع مناسب قابل شعله دادن می باشند؟	مهم	
۲۶.	آیا زاویه دیوار به کف و دیوار به دیوار دارای انحنای مناسب می باشند؟	مهم	
۲۷.	آیا در سالن ها ی پرورش سیستم رطوبت ساز(در مناطق با رطوبت غیر کافی) وجود دارد؟	مهم	
۲۸.	آیا کف سالنها بتونی و بدون خلل و فرج ،دارای شیب مناسب به سمت کف شوی فاضلاب می باشد؟	عمده	
۲۹.	آیا دهانه کانالهای جمع آوری کننده فاضلاب توسط شبکه های فلزی پوشانده شده می باشند؟	عمده	
۳۰.	آیا کف سالن ها و تاسیسات از سطح زمین محوطه بیرونی بالاتر می باشد؟	عمده	
۳۱.	آیا در ابتدای ورودی هر سالن ، اتاق سرویس در نظر گرفته شده است؟	مهم	
۳۲.	آیا اتاق سرویس مجهز به مخزن آب جهت مصرف دارو و سایر تجهیزات لازم می باشد؟	مهم	
۳۳.	آیا بر روی کلیه پنجره ها و منافذ ورود و خروج هوای سالنهای مرغداری و تأسیسات توری مناسب جهت جلوگیری از ورود پرندگان، جوندگان وحشرات نصب شده است؟	مهم	
۳۴.	آیا توری ها سالم و تمیز می باشند؟	عمده	
۳۵.	آیا کانال فلزی یا غیر فلزی قابل شستشو و ضد عفونی (داکت) بر روی هواکش های خروجی نصب شده است؟	مهم	
۳۶.	آیا در زیر محل خروجی داکتها حوضچه های مناسب حاوی آب و ماده ضدعفونی موجود می باشد؟	مهم	
۳۷.	آیا در صورت عدم استفاده از داکت و حوضچه ضد عفونی زیر داکت، خروجی هوای سالنهای پرورش به گونه ای است که موجب آلودگی محیط نگردد؟	مهم	
۳۸.	آیا تهویه ها در زمان عدم فعالیت دارای حفاظ قابل کنترل جهت جلوگیری از ورود جوندگان، پرندگان و حشرات می باشد؟	مهم	
۳۹.	آیا ورودی های هوا در سالن های پرورش از نظر ورود آلودگی ها بطور کامل قابل کنترل می باشند؟	عمده	
۴۰.	آیا سالن ها مجهز به سیستم هوا ساز به طوری که بتوان دما و رطوبت داخل سالن را تنظیم نمود، می باشند ؟	عمده	

۴۱.	آیا سالن های پرورش در ارتفاع های متفاوت مجهز به سنسورهای حساس به گرما، رطوبت، گازهای مضر مانند آمونیاک، گاز کربنیک و گازهای با رادیکال های گوگردی و همچنین سرعت سنج باد می باشند؟	عمده	
۴۲.	آیا مرکز دارای برنامه اجرایی کنترل شستشو و ضدعفونی سطوح ، تجهیزات و لوازم کار می باشد؟	مهم	
۴۳.	آیا هوای گرم و سالم در تمام طول سالن به طور یکنواخت توزیع می شود؟	مهم	
۴۴.	آیا سیستم گرمایشی سالن به نحوی می باشد که برای تولید حرارت از اکسیژن داخل سالن استفاده نشود؟	مهم	
۴۵.	آیا ساختمان اداری و خانه های کارگری در ابتدای مبادی ورودی احداث و از قسمت پرورشی بطور فیزیکی جدا گردیده است؟	عمده	
۴۶.	آیا در کنار حوضچه های ضد عفونی سالن های پرورش امکانات ضدعفونی دست (آب وصابون یا مواد آنتی سپتیک) موجود می باشد؟	مهم	
۴۷.	آیا کوره لاشه سوز/ چاه دفن تلفات دارد؟	مهم	
۴۸.	آیا کوره لاشه سوز/ چاه دفن تلفات در دورترین نقطه از سالن های پرورش و تأسیسات (انبار دان و ...) وبه نحوی که مسیر باد به سمت سالن های پرورش نباشد واقع گردیده است؟	مهم	
۴۹.	آیا چاه فاضلاب دارای موقعیت مناسب (فاصله لازم از منابع آب و شبکه آبرسانی) می باشد؟	مهم	
۵۰.	آیا چاه فاضلاب/سپتیک ومسیر آن مناسب و سرپوشیده می باشد؟	مهم	
۵۱.	آیا چاه فاضلاب در خارج سالنها و در مکانهایی شیب دار در پایینترین سطح شیب قرار گرفته است ؟	مهم	
۵۲.	آیا دارای اتاق کالبد گشایی ونمونه برداری که قابل شستشو و ضد عفونی و شعله دادن و مجهز به تجهیزات لازم، می باشد؟	مهم	
۵۳.	آیا دستگاه سمپاش جهت انجام عملیات ضد عفونی سالن ها و تأسیسات دارد؟	مهم	
۵۴.	آیا دستگاه شعله افکن دارد؟	مهم	
۵۵.	آیا یخچال جهت نگهداری دارو و واکسن دارد؟	مهم	
۵۶.	آیا فلاسک مخصوص حمل واکسن دارد؟	مهم	
۵۷.	آیا دارای انبار نگهداری دان و نهاده ها می باشد؟	مهم	
۵۸.	آیا محوطه مرغداری فاقد نقاط کور و غیر قابل کنترل می باشد؟	مهم	
۵۹.	آیا مرغداری دارای حصارکشی (ترجیحاً دیوار) می باشد ؟	مهم	
۶۰.	آیا حصارکشی اطراف مرغداری مناسب و بدون شکاف و شکستگی است؟	عمده	

۶۱	آیا واحد مرغداری دارای منبع سوخت مناسب و با ظرفیت کافی در مکانی تعبیه گردیده که جهت تخلیه سوخت نیاز به ورود وسیله نقلیه به داخل مجموعه مرغداری نباشد؟		مهم	
۶۲	آیا فاصله لازم بین منابع تامین سوخت و آب مصرفی مرغداری به منظور جلوگیری از نشت مواد سوختی به شبکه آب رسانی رعایت شده است؟		مهم	
۶۳	آیا اتاق دود و ضد عفونی در ابتدای ورودی فارم در نظر گرفته شده است؟		مهم	
۶۴	آیا منبع تامین حرارت در اتاقکی در خارج از سالن در نظر گرفته شده است؟ در صورت استفاده از تجهیزات مدرن و جدید در قسمت توضیحات ذکر شود.		مهم	
۶۵	آیا سیستم گرمایی کفایت لازم را برای تامین حرارت مطلوب را دارد؟		مهم	
۶۶	آیا سیستم خنک کننده کفایت لازم را برای تامین برودت مطلوب را دارد؟		مهم	
۶۷	آیا پارکینگ در خارج از محوطه مرغداری استقرار یافته است؟		مهم	
۶۸	آیا پارکینگ دارای امکانات شستشو و ضد عفونی وسال نقلیه ورودی به داخل مرغداری می باشد ؟		مهم	
۶۹	آیا کف پارکینگ قابل شستشو و ضد عفونی و شیب آن به سمت مخالف فارم می باشد ؟		عمده	
۷۰	آیا جهت دسترسی کارگران و کارکنان به تاسیسات ، خیابان سازی به شکل قابل شستشو و ضد عفونی ایجاد شده است ؟		جزیی	
۷۱	موتور برق اضطراری دارد ؟		بحرانی	
۳	ضوابط و شرایط بهداشتی انبار دان و نهاده ها	مورد تأیید است	نوع	توضیحات
		بلی	نقص	
۷۲	آیا دان و نهاده ها به صورت مناسب و در شرایط مطلوب نگهداری می شوند؟		مهم	
۷۳	آیا انبار نگهداری دان و نهاده ها از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشد؟		مهم	
۷۴	آیا محل و محیط نگهداری دارو از نظر (عدم سرما و گرمای بیش از حد، تهویه و ...) مناسب می باشد؟		مهم	
۷۵	آیا دارو و واکسن ها به صورت مناسب و در شرایط مطلوب نگهداری می شوند؟		مهم	
۷۶	آیا انبار نگهداری دارو و واکسن از نظر بهداشتی در وضعیت مناسب می باشد ؟		مهم	
۷۷	آیا انبار دان و نهاده ها دارای درب ورودی از خارج واحد مرغداری می باشند ؟ یا حداقل درب ورودی خوراک و یا مواد اولیه در منطقه پرورشی واقع نگردیده اند؟		مهم	
۷۸	آیا دان و نهاده های مورد نیاز اولیه را از منابع مجاز و منطبق با ضوابط و مقررات مربوط، تامین شده است ؟		بحرانی	
۷۹	آیا داروها ، مکمل ها و ... بر روی پالت (قابل شستشو و ضد عفونی) نگهداری می شوند؟		عمده	
۸۰	آیا دان و نهاده های بسته بندی شده بر روی پالت (قابل شستشو و ضد عفونی) نگهداری می شوند؟		مهم	
۸۱	آیا سطوح داخلی و خارجی انبار ها قابل شستشو و ضد عفونی می باشند ؟		مهم	

۸۲	آیا انبار هادارای سیستم تهویه (هواکش) مناسبی باشند ؟			مهم	
۸۳	آیا پنجره ها موجود در انبار ها دارای توری هستند؟			عمده	
۸۴	آیا محل نگهداری مواد اولیه (دان) مجزا و تفکیک شده می باشد ؟			مهم	
۸۵	آیا از دستگاه آسیاب / میکسچر برای آماده سازی خوراک استفاده می نماید؟			مهم	
۹۰	بهداشت رختکن و سرویس های بهداشتی	مورد تأیید است		نوع	توضیحات
		بلی	خیر	نقص	
۸۶	آیا رختکن وسرویسهای بهداشتی در ورودی به محوطه مرغداری برای بازدید کنندگان وکارگران احداث شده است ؟			عمده	
۸۷	آیا هریک از رختکن ها دارای حمام مناسب و به تعداد کافی (متناسب با تعداد کارگران) می باشد؟			عمده	
۸۸	آیا هریک از رختکن ها دارای دستگاه چکمه شور / حو ضچه ضد عفونی درمبادی ورود به محوطه می باشند؟			عمده	
۸۹	آیا دیوارها، کف وسقف رختکن ها ،صاف وغیر قابل نفوذ به آب بوده و به راحتی تمیز و ضدعفونی می گردند؟			عمده	
۹۰	آیا امکانات شستشو ی دست (روشویی) و ضدعفونی دست در رختکن ها و توالت ها به تعداد کافی وجود دارد؟			مهم	
۹۱	آیا روشویی ها دارای آب گرم و سرد و مجهز به حوله کاغذی یکبار مصرف، صابون مایع ومواد ضدعفونی کننده مناسب به همراه سطل درب دار می باشند؟			مهم	
۹۲	آیا شیرهای آب روشویی ها بدون دخالت دست، باز و بسته می شوند؟			مهم	
۹۳	آیا وسایل و تجهیزات لازم (لباس -چکمه یا پاکش-ماسک و...) جهت بازدید کنندگان وجود دارد؟			مهم	
۹۴	آیا تعداد توالت کافی و از نظر بهداشتی دارای وضعیت مناسب می باشند؟			عمده	
۹۰	بهداشت پرسنل و کارگران	مورد تأیید است		نوع	توضیحات
		بلی	خیر	نقص	
۹۵	آیا مرکز دارای برنامه اجرایی کنترل بهداشت فردی می باشد؟			مهم	
۹۶	آیا تمامی پرسنل و کارگران دارای کارت بهداشتی (گواهی سلامت) معتبر می باشند؟			مهم	
۹۷	آیا از بکارگیری افرادی که دارای بیماری های مسری و یا زخم و عفونت جلدی دارند، جلوگیری بعمل می آید؟			بحرانی	
۹۸	آیا کارگران و پرسنل در زمان فعالیت دارای لباس کار مناسب و بهداشتی می باشند؟			مهم	
۹۹	آیا کارگران و پرسنل قبل از شروع به کار و یا در مواقع لزوم، دست های خود را شستشو و ضدعفونی می نمایند؟			مهم	
۱۰۰	آیا از تردد افراد متفرقه و غیر مرتبط در محیط کار و مرغداری جلوگیری بعمل می آید ؟			مهم	

توضیحات	نوع نقص	مورد تأیید است		کنترل حشرات و حیوانات موذی	3.3
		خیر	بلی		
	عمده			آیا مرکز دارای برنامه اجرایی کنترل و مبارزه باحیوانات موذی (حشرات، پرندگان، جوندگان و....) می باشد؟	101
				آیا برنامه کنترل و مبارزه باحیوانات موذی (حشرات، پرندگان، جوندگان و...) اجرا می شود؟	102
	عمده			آیا امکانات و تجهیزات مناسب برای جلوگیری از ورود حشرات و حیوانات موذی و مبارزه با آنها وجود دارد؟	103
	عمده			آیا مواد سمی و خطرناک شیمیایی (حشره کش، جونده کش، مواد ضد عفونی کننده و ...) در محل مشخصی که مجهز به کمد های دارای قفل می باشد، نگهداری می شوند؟	104
	مهم			آیا مواد شیمیایی مورد استفاده (ضد عفونی کننده ها، شوینده ها، سموم و...) مورد تأیید مراجع ذیصلاح می باشند ؟	105
	مهم			آیا استفاده از مواد شیمیایی (سموم، ضد عفونی کننده ها و ...) باعث آلودگی محصول تولیدی می شوند؟	106
	مهم			آیا سمپاشی دوره ای محوطه طبق ضوابط و مقررات بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟	107
توضیحات	نوع نقص	مورد تأیید است		حمل و نقل	3.3
		خیر	بلی		
	بحرانی			آیا جوجه ریزی بر اساس ضوابط سازمان دامپزشکی کشور و با گواهی حمل بهداشتی انجام می گردد؟	108
	مهم			آیا خروج مرغ بر اساس ضوابط سازمان دامپزشکی کشور و با گواهی حمل بهداشتی انجام می گردد؟	109
	مهم			آیا مرغ تولیدی با خودروهای و گواهی حمل به کشتارگاه مجاز (A و A+) حمل می شوند؟	110
	مهم			آیا بر اساس ممیزی های دوره ای و گزارشات ثبت سوابق، نگهداری و حمل و نقل کود بر اساس ضوابط و مقررات سازمان انجام می شود؟	111
	مهم			آیا ضد عفونی کامل خودروی حمل دان قبل از ورود به مرکز انجام می شود؟	112
توضیحات	نوع نقص	مورد تأیید است		آزمایشات آب	3.3
		خیر	بلی		
	مهم			آیا نتایج نمونه برداری از آب مصرفی مطابق با ضوابط مربوطه می باشد؟	113
	مهم			آیا بر اساس مستندات موجود در مرکز، آب از شرایط فیزیکوشیمیایی لازم برخوردار می باشد؟	114
	مهم			آیا بر اساس مستندات موجود در واحد، آب از شرایط میکروبی لازم برخوردار می باشد ؟	115

ردیف	ثبت و بایگانی سوابق	مورد تأیید است		نوع نقص	توضیحات
		خیر	بلی		
۱۱۶	آیا مرکز دارای برنامه اجرایی ثبت سوابق و نگهداری مستندات مربوطه می باشد؟			مهم	
۱۱۷	آیا مرکز دارای سوابق مربوط به جوجه ریزی / واکسیناسیون / گواهی بیمه می باشد؟			بحرانی	
۱۱۸	آیا مرکز دارای سوابق مربوط به گواهی بهداشتی - قرنطینه ای حمل با تاکید بر عاری بودن گله از بیماری می باشد؟			بحرانی	
۱۱۹	آیا مرکز دارای کارت اطلاعات شامل تلفات روزانه، واکسیناسیون، دان مصرفی روزانه، داروهای مصرفی و سایر اطلاعات تولید می باشد؟			مهم	
۱۲۰	آیا کارت اطلاعات پرورشی در هر سالن موجود و به طور کامل تکمیل می شود ؟			مهم	
۱۲۱	با توجه به الزام تامین خوراک آماده از کارخانجات خوراک طیور، مستندات مربوطه شامل: پروانه بهداشتی بهره برداری کارخانه خوراک طیور، پروانه ساخت خوراک مصرفی، گواهی عاری بودن خوراک از آنتی بیوتیک، آنالیز خوراک مصرفی و نتایج آزمایشگاهی مربوطه موجود می باشد؟			مهم	
۱۲۲	آیا سوابق عملیات بهداشتی ثبت و نگهداری می شود ؟			مهم	
۱۲۳	آیا سوابق عملیات بهداشتی (واکسیناسیون) ثبت و نگهداری می شود ؟			مهم	
۱۲۴	آیا سوابق عملیات بهداشتی (سم پاشی) ثبت و نگهداری می شود ؟			مهم	
۱۲۵	آیا سوابق عملیات ورود و خروج مرغ (گواهی های حمل بهداشتی) ثبت و نگهداری می شود ؟			مهم	
۱۲۶	آیا بر اساس مستندات، ممیزی داخلی توسط مسئول فنی بهداشتی با فواصل زمانی مشخص انجام می شود؟			مهم	
۱۲۷	آیا بر اساس مستندات، ممیزی غیر رسمی توسط شرکت های خدمات ممیزی با فواصل زمانی مشخص انجام می شود؟			مهم	
۱۲۸	آیا بر اساس مستندات، ممیزی رسمی توسط ممیزین رسمی با فواصل زمانی مشخص انجام می شود؟			مهم	
۱۲۹	آیا تمهیدات لازم برای شناسایی و رد یابی محصول در نظر گرفته شده است؟			مهم	
۱۳۰	آیا بر اساس مستندات موجود، نمونه برداری دوره ای و آزمایشات لازم بر روی دان مورد مصرف، براساس دستورالعمل سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟			مهم	
۱۳۱	آیا بر اساس مستندات موجود نمونه برداری دوره ای و آزمایشات لازم بر روی آب ،براساس دستورالعمل سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟			مهم	
۱۳۲	آیا بر اساس مستندات موجود در واحد، حداقل فاصله جوجه ریزی بعدی از زمان تخلیه کامل کود و ضدعفونی کردن سالنها رعایت شده است ؟			مهم	
۱۳۳	آیا بر اساس مستندات موجود در واحد، نظافت کامل، شستشو و ضدعفونی، گاز دادن و			عمده	

				آماده سازی سالنها، تجهیزات، محوطه مرغداری، قبل از جوجه ریزی، برابر دستورالعمل ابلاغی سازمان دامپزشکی کشور انجام می شود؟
۱۳۴	بحرانی			آیا بر اساس ممیزی های دوره ای و گزارشات ثبت سوابق، مسئولین مجموعه مرغداری ضوابط بهداشتی اعلام شده از طرف دفتر بهداشت و مدیریت بیماریهای طیور و دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی سازمان دامپزشکی کشور در خصوص چگونگی برخورد با بیماریها و دیگر مقررات بهداشتی را رعایت می نمایند؟
۱۳۵	توضیحات	مورد تأیید است		اقدامات امنیت زیستی
		نوع نقص	بلی / خیر	
	بحرانی			آیا مدیریت مرکز امکانات مورد نیاز جهت اجرای طرح را بر اساس دستورالعمل مربوطه فراهم نموده است؟
۱۳۶	مهم			آیا مدیریت مرکز قبل از تولید، مراتب را به اداره کل دامپزشکی استان اعلام می نماید؟
۱۳۷	بحرانی			آیا نمونه گیری در طی دوره پرورش انجام و گواهی عدم مصرف آنتی بیوتیک تمديد شده است؟
۱۳۸	بحرانی			آیا اقدامات لازم شامل پاکسازی/ نظافت کامل، شستشو و ضدعفونی کامل مرکز (شامل سالن های پرورش، انبارها، اتاق کارگری، سرویس های بهداشتی و...) با استفاده از ضدعفونی کننده های مؤثر، گاز دادن و آماده سازی سالن ها، محوطه مرکز برابر دستورالعمل های ابلاغی جهت ورود جوجه انجام شده است؟
۱۳۹	مهم			آیا کلیه خلل و فرج و خرابی های مربوط به کف، دیوارهای جانبی، سقف و ... شامل سالن های پرورش، انبارها، اتاق کارگری، سرویس های بهداشتی و ... اصلاح شده است؟
۱۴۰	مهم			آیا کلیه تلفات بطور روزانه و به نحو مناسب جمع آوری و نسبت به دفن بهداشتی تلفات یا سوزاندن لاشه ها با دستگاه لاشه سوز اقدام می شود؟
۱۴۱	مهم			آیا کلیه مستندات مربوط به دوره تولید به تایید دکتر دامپزشک مسئول فنی بهداشتی مرکز رسیده و جهت ارائه به بازرسین اعزامی از سوی اداره کل دامپزشکی استان، در محل مناسب نگهداری می شود؟
۱۴۲	مهم			آیا مدیریت مرکز سوابق آموزشی در زمینه پرورش و تولید مرغ بدون آنتی بیوتیک را دارد؟
۱۴۳	مهم			آیا پرسنل و کارگران مرکز سوابق آموزشی در زمینه پرورش و تولید مرغ بدون آنتی بیوتیک را دارند؟

سایر موارد:

نظر کلی تیم ممیزی: تعداد موارد عدم انطباق به شرح زیر است:
نظریه کارشناسی:

تاریخ ممیزی بعدی جهت رفع موارد عدم انطباق:

نام و نام خانوادگی و امضاء / ممیزین:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی بهداشتی:

مهر و امضاء

موارد غیر قابل قبول:

اقدامات اصلاحی مورد نظر:

زمان مورد نیاز جهت رفع موارد عدم انطباق:

✽ موارد فوق الذكر به رؤیت اینجانب رسید و متعهد می شوم تا تاریخ..... نسبت به رفع موارد عدم انطباق فوق الذكر اقدام نمایم.
نام و نام خانوادگی مدیر عامل / مالک
مهر و امضاء

رئیس اداره نظارت بر بهداشت عمومی و مواد غذایی استان: مراتب ملاحظه شد و مورد تأیید است.
نام و نام خانوادگی
امضاء

مدیر کل دامپزشکی استان: مراتب ملاحظه شد و مورد تأیید است.
نام و نام خانوادگی
مهر و امضاء